叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 国际收割机冰箱食谱(international Harvester Refrigerator Recipes) 000001

2. 国际收割机冰箱食谱(international Harvester Refrigerator Recipes) 000002

3. 国际收割机冰箱食谱(international Harvester Refrigerator Recipes) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

国际收割机冰箱食谱(International Harvester Refrigerator Recipes)
第1/3页

['temptɪŋ] . . .
tempting . . .
诱人的 . . .

诱人.....

['dɪfrənt] . . .
different . . .
不同的 . . .

不同的 ...

['i:zi] [tu:; tə] [meɪk] . . . .
easy to make . . . .
简单的 到 制作 . . . .

制作简单.....

[ˌɪntər'næʃ(ə)nəl] ['hɑ:rvɪstər]
International Harvester
国际的 收割机

国际收割机

[rɪ'frɪdʒəreɪtər]
REFRIGERATOR
冰箱

冰箱

RECIPES2
RECIPES2
RECIPES2

食谱2

[rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['resəpɪz]
REFRIGERATOR RECIPES
冰箱 食谱

冰箱食谱

[wɪð; wɪθ] [rɪ'zʌlts]
with Results
和 结果

结果

[ɪn] [ðɪs] ['bʊklət] [ɑ:r; ər][rɪ'frɪdʒəreɪtər]['resəpɪz][ænd; ənd][sə'dʒestʃənz] [wɪtʃ] [wi:; wi][hæv; həv]
In this booklet are refrigerator recipes and suggestions which we have
在 这 小册子 是 冰箱 食谱 和 建议 哪个 我们 有
[dɪ'veləpt] [tu:; tə] [meɪk] [jʊr; jər]['mɛnju:z] [mɔ:r] ['temptɪŋ] [ænd; ənd] ['verid] . . . [tu:; tə] [meɪk] [mi:l]
developed to make your menus more tempting and varied . . . to make meal
发达 到 制作 你的 菜单 更多的 诱人的 和 多种多样 . . . 到 制作 一顿饭
['plænɪŋ] ['iziə] .
planning easier .
规划 更轻松 .

这本小册子收录了我们精心开发的冰箱食谱和建议，旨在让您的菜单更加诱人、多样化.....让膳食计划更加轻松。

[ɔ:l][hæv; həv] [bɪn] [traɪd] , ['testɪd] , [ænd; ənd] [tʃekt] .
All have been tried , tested , and checked .
全部 有 到过 尝试 , 测试 , 和 已检查 .

所有产品都经过了尝试、测试和检查。

[ɪn'kluːdɪd] [ɑːr; ər] ['resəpɪz] [fɔːr; fər] ['spɑːrklɪŋ] [beˈvərɪdʒɪz] , ['lʌʃəs] [dɪ'zɜːrts] , [ænd; ənd] [rɪ'freʃɪŋ]

Included	**are**	**recipes**	**for**	**sparkling**	**beverages**	**,**	**luscious**	**desserts**	**,**	**and**	**refreshing**
包括	是	食谱	为了	闪闪发光	饮料	,	甜美	甜点	,	和	令人耳目一新

['sælədz] .

salads	**.**
沙拉	.

其中包括气泡饮料、美味甜点和清爽沙拉的食谱。

[ɪf] [juː; jʊ] [wɑːnt] [tuː; tə] [siː] [jʊr; jər] ['tʃɪldrən] [reɪs] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪbl] . . . [ɪf] [juː; jʊ] [wɑːnt] [tuː; tə] [siː]

If	**you**	**want**	**to**	**see**	**your**	**children**	**race**	**to**	**the**	**table**	**. . .**	**if**	**you**	**want**	**to**	**see**
如果	你	想	到	看	你的	孩子们	种族	到	这	桌子	. . .	如果	你	想	到	看

['pleʒər] ['rɪt(ə)n] [ɔːl] ['oʊvər] [jʊr; jər] ['hʌzbəndz] [feɪs] . . . [ɪf] [juː; jʊ] ['væljuː] [jʊr; jər] [ˌrepju'teɪʃ(ə)n] [æz; əz]

pleasure	**written**	**all**	**over**	**your**	**husband's**	**face**	**. . .**	**if**	**you**	**value**	**your**	**reputation**	**as**
乐趣	书面	全部	超过	你的	丈夫的	脸	. . .	如果	你	价值	你的	名声	作为

[ə; eɪ] ['hoʊstəs] ,

a	**hostess**	**,**
一个	女主人	,

如果你想看到孩子们争先恐后地奔向餐桌……如果你想看到丈夫脸上洋溢着喜悦……如果你珍视自己作为女主人的声誉，

[wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['tælənt] [fɔːr; fər] [ðə; ði] [ʌn'juːʒuəl] [ɪn] [fuːd] , [juːz] [ðiːz] ['reseɪpɪz] .

with	**a**	**talent**	**for**	**the**	**unusual**	**in**	**food**	**,**	**use**	**these**	**recipes**	**.**
和	一个	天赋	为了	这	异常	在	食物	,	使用	这些	食谱	.

如果你擅长烹饪新奇菜肴，不妨试试这些食谱。

[wiː; wi] [kæn; kən] [vaʊtʃ] [fɔːr; fər] [ðə; ði] [rɪ'zʌlts] !

We	**can**	**vouch**	**for**	**the**	**results**	**!**
我们	能	担保	为了	这	结果	!

我们能够证明结果属实！

[ðeə(r)] [soʊ] ['iːzi] - [tuː; tə] - [meɪk] , [juː; jʊ] [kæn; kən] [wɪp] [ðem; ðəm] [ʌp] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['mɪnɪməm]

They're	**so**	**easy**	**-**	**to**	**-**	**make**	**,**	**you**	**can**	**whip**	**them**	**up**	**with**	**a**	**minimum**
它们是	所以	简单的	-	到	-	制作	,	你	能	鞭	他们	向上	和	一个	最低限度

[ʌv; əv] ['efərt] .

of	**effort**	**.**
的	努力	.

它们做起来非常简单，只需极少的精力就能轻松完成。

[ænd; ənd] [ðeə(r)] [soʊ] ['temptɪŋ] [tuː; tə] [lʊk] [æt; ət] ,

And	**they're**	**so**	**tempting**	**to**	**look**	**at**	**,**
和	它们是	所以	诱人的	到	看	在	,

它们看起来太诱人了，

[ðæt] [aɪz] ['oʊpən] . . . [maʊðz] ['wɔːtər] . . . [æt; ət] [ðə; ði] ['veri] [saɪt] [ʌv; əv] [ðem; ðəm] .

that	**eyes**	**open**	**. . .**	**mouths**	**water**	**. . .**	**at**	**the**	**very**	**sight**	**of**	**them**	**.**
那	眼睛	打开	. . .	嘴	水	. . .	在	这	非常	视线	的	他们	.

看到它们，眼睛都睁大了……口水都流出来了……

[ðeɪ] ['riːəli] [meɪk] ['miːltaɪm] [ðə; ði] [best] [taɪm] [ʌv; əv] [ðə; ði] [deɪ] .

They	**really**	**make**	**mealtime**	**the**	**best**	**time**	**of**	**the**	**day**	**.**
他们	真的	制作	用餐时间	这	最好的	时间	的	这	天	.

他们真的让用餐时间成为一天中最美好的时光。

[wen] [juː; jʊ] [siː] [haʊ] ['juːzəb(ə)l] [ðiːz] ['reseɪpɪz] [ɑːr; ər] ,

When	**you**	**see**	**how**	**usable**	**these**	**recipes**	**are**	**,**
什么时候	你	看	如何	可用	这些	食谱	是	,

当你看到这些食谱有多么实用时，

[juːl] [kiːp] [ðɪs] ['bʊklət] [raɪt] [nɪr] [jʊr; jər] [ɪh] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] . . . [tuː; tə] [biː; bi] [juːst] ['kɑːnstəntli] !

you'll	**keep**	**this**	**booklet**	**right**	**near**	**your**	**IH**	**refrigerator**	**. . .**	**to**	**be**	**used**	**constantly**	**!**
你会	保持	这	小册子	正确的	靠近	你的	IH	冰箱	. . .	到	是	用过的	不断地	!

您应该把这本小册子放在您的IH冰箱旁边……以便随时查阅！

[ʃʊd; ʃəd][juː; jʊ][hæv; həv]['eni]['kwestʃənz][ɔːr]['prɔːbləms] , [pliːz] [raɪt] [ˌjuː 'es] .

Should	**you**	**have**	**any**	**questions**	**or**	**problems**	**,**	**please**	**write**	**us**	**.**
应该	你	有	任何	问题	或者	问题	,	请	写	我们	.

如有任何疑问或问题，请给我们写信。

[rɪ'membər] [ðæt][wiː; wi][ɪn][ðə; ði][hoʊm][ˌiːkə'nɑːmɪks][dɪ'pɑːrtmənt][ɑːr; ər][æt; ət][jʊr; jər]['sɜːrvɪs] —

Remember	**that**	**we**	**in**	**the**	**Home**	**Economics**	**Department**	**are**	**at**	**your**	**service**	**—**
记住	那	我们	在	这	家	经济学	部门	是	在	你的	服务	—

[dʒʌst][laɪk][jʊr; jər][ɪh][rɪ'frɪdʒəreɪtər] — [ɔːl][ðə; ði][taɪm] !

just	**like**	**your**	**IH**	**Refrigerator**	**—**	**all**	**the**	**time**	**!**
只是	喜欢	你的	IH	冰箱	—	全部	这	时间	!

请记住，家政系的全体师生随时为您服务，就像您的 IH 冰箱一样！

[sɪn'sɪrli] ,

Sincerely	**,**
真挚地	,

真挚地，

[hoʊm] [ɪ'kɑːnəmɪst]

Home	**Economist**
家	经济学家

家庭经济学家

[ˌɪntər'næʃ(ə)nəl] ['hɑːrvɪstər] ['kʌmpəni]

International	**Harvester**	**Company**
国际的	收割机	公司

国际收割机公司

- [nɔːrθ] ['mɪʃɪgən] ['ævənuː]

180	**North**	**Michigan**	**Avenue**
-	北	密歇根州	大街

北密歇根大道180号

[ʃɪ'kɑːgoʊ][wʌn] , [ˌɪlə'nɔɪ]

Chicago	**1**	**,**	**Illinois**
芝加哥	1	,	伊利诺伊州

伊利诺伊州芝加哥 1 号

['kɑːpiraɪt] - , [ˌɪntər'næʃ(ə)nəl] ['hɑːrvɪstər] Company3

Copyright	**1950**	**,**	**International**	**Harvester**	**Company3**
版权	-	,	国际的	收割机	Company3

版权所有 1950，国际收割机公司[3]

['frɔːsti] [be'vərɪdʒɪz]

FROSTY	**BEVERAGES**
霜冻	饮料

冰爽饮品

[wɪð; wɪθ][jʊr; jər][ˌɪntər'næʃ(ə)nəl]['hɑːrvɪstər][rɪ'frɪdʒəreɪtər][tuː; tə][prə'vaɪd][juː; jʊ][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['dʒenərəs]

With	**your**	**International**	**Harvester**	**Refrigerator**	**to**	**provide**	**you**	**with**	**a**	**generous**
和	你的	国际的	收割机	冰箱	到	提供	你	和	一个	慷慨的

[sə'plaɪ] [ʌv; əv][aɪs][kjuːbz] ,

supply	**of**	**ice**	**cubes**	**,**
供应	的	冰	立方体	,

有了您的 International Harvester 冰箱，就能为您提供充足的冰块。

[juː; jʊ] [wɪl] [biː; bi] ['sɜːrvɪŋ] ['meni] ['kuːlɪŋ] , ['kʌlərf(ə)l][be'vərɪdʒɪz][ɪn][ðə; ði] ['sʌmər] [taɪm] .

you	**will**	**be**	**serving**	**many**	**cooling**	**,**	**colorful**	**beverages**	**in**	**the**	**summer**	**time**	**.**
你	将要	是	服务	许多	冷却	,	丰富多彩的	饮料	在	这	夏天	时间	.

夏天的时候，你们会供应很多清凉、色彩缤纷的饮品。

[hɪr] [ɑːr; ər][sʌm; səm][sə'dʒestʃənz][fɔːr; fər] ['meɪkɪŋ] [ðiːz] [mɪd] - [ˌæftər'nuːn][ænd; ənd] ['iːvnɪŋ] [pɪk] -
Here are some suggestions for making these mid - afternoon and evening pick -
这里 是 一些 建议 为了 制作 这些 中 - 下午 和 晚上 挑选 -
[ʌps] [ɪ'speʃəli] [rɪ'freʃɪŋ] .
ups especially refreshing .
UPS 尤其 令人耳目一新 .

以下是一些建议，让您在下午和晚上享用美食时倍感清爽。

[aɪs] [kjuːbz] [fɔːr; fər][koʊld] [drɪŋks]
ICE CUBES FOR COLD DRINKS
冰 立方体 为了 寒冷的 饮料

冷饮用冰块

[juːz] ['iːðər] [krʌʃt] [ɔːr] [hoʊl] [kjuːbz] .
Use either crushed or whole cubes .
使用 任何一个 碎 或者 所有的 立方体 .

可以使用碎块或整块的方块。

[krʌʃt] [aɪs] [kuːlz] [be'vəridʒiz] [mɔːr] ['kwɪkli] ; [kjuːbz] [læst] [lɔːŋgər][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['plez(ə)nt]
Crushed ice cools beverages more quickly ; cubes last longer and add a pleasant
碎 冰 冷却 饮料 更多的 迅速地 ; 立方体 最后的 更长 和 添加 一个 令人愉快的
['tɪŋk(ə)l] .
tinkle .
小便 .

碎冰能更快地冷却饮料；冰块能保持更长时间，还能发出悦耳的叮当声。

['fænsi] [aɪs] [kjuːbz]
FANCY ICE CUBES
想要 冰 立方体

花式冰块

[friːz] [kəːlz] [ʌv; əv]['lemən][ɔːr] ['ɔrɪndʒ] [piːl] , [ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeriːz] [wɪð; wɪθ] [stemz] , [ɔːr]
Freeze curls of lemon or orange peel , maraschino cherries with stems , or
冻结 卷发 的 柠檬 或者 橙子 果皮 , 樱桃酒 樱桃 和 茎 , 或者
[sprɪgz] [ʌv; əv] [mɪnt] ,
sprigs of mint ,
枝条 的 薄荷 ,

将柠檬皮或橙皮卷、带梗的马拉斯奇诺樱桃或薄荷枝冷冻起来。

[ə; eɪ] ['ræzberi] [ɔːr] ['strɔːberi] [ɪn][aɪs] [kjuːbz] .
a raspberry or strawberry in ice cubes .
一个 覆盆子 或者 草莓 在 冰 立方体 .

冰块里放一颗覆盆子或草莓。

[friːz] ['leftoʊvər][fruːt] [drɪŋks] [ɪn][ðə; ði][aɪs] - [kjuːb] [treɪz] [tuː; tə] [sɜːrv] [ɪn] [aɪst] [tiː] [ɔːr] ['ʌðər]
Freeze leftover fruit drinks in the ice - cube trays to serve in iced tea or other
冻结 剩余物 水果 饮料 在 这 冰 - 立方体 托盘 到 服务 在 冰镇 茶 或者 其他
[be'vəridʒiz] .
beverages .
饮料 .

将剩余的果汁饮料倒入冰格冷冻，可以用来制作冰茶或其他饮料。

[fɔːr; fər]['fænsi] [kjuːbz] , [friːz] [ðə; ði] [kjuːbz] ['sloʊli] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['klaʊdinəs] [ænd; ənd][ɪk'spænʃ(ə)n] .
For fancy cubes , freeze the cubes slowly to prevent cloudiness and expansion .
为了 想要 立方体 , 冻结 这 立方体 缓慢地 到 防止 浑浊 和 扩张 .

如果想要制作漂亮的冰块，请缓慢冷冻冰块，以防止冰块变浑浊和膨胀。

[ɪf] [fruːt][ɪz][tuː; tə][biː; bi]['froʊz(ə)n][ɪn][ðə; ði][kjuːb] , [fɪl] [treɪ] ⅓ [fʊl] [ʌv; əv]['lɪkwɪd] ,
If fruit is to be frozen in the cube , fill tray ⅓ full of liquid ,
如果 水果 是 到 是 冷冻 在 这 立方体 , 充满 托盘 ⅓ 满的 的 液体 ,

如果要在冰块中冷冻水果，请将托盘装满三分之一的液体。

['pɑːrʃəli] [friːz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][fruːt] .

partially	**freeze**	**and**	**add**	**fruit**	**.**
部分	冻结	和	添加	水果	.

部分冷冻后加入水果。

[ə'laʊ] [tuː; tə] [friːz] ['ɪntuː][pə'zɪʃ(ə)n] .

Allow	**to**	**freeze**	**into**	**position**	**.**
允许	到	冻结	进入	位置	.

使其冻结定型。

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtər][tuː; tə] [wɪ'ðɪn] ¼ [ɪntʃ] [ʌv; əv][tɑːp][ʌv; əv] [treɪ] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] ['friːzɪŋ] .

Add	**water**	**to**	**within**	**¼**	**inch**	**of**	**top**	**of**	**tray**	**and**	**finish**	**freezing**	**.**
添加	水	到	之内	¼	英寸	的	顶部	的	托盘	和	结束	冷冻	.

加水至距离托盘顶部 ¼ 英寸处，继续冷冻。

[friːz] [pʌntʃ] [ɪn] [kjuːbz] [ɔːr][ɪn][ə; eɪ] [blɑːk] — [aɪ'diːəl][fɔːr; fər] ['tʃɪlɪŋ] [ðə; ði] [pʌntʃ] [boʊl] [ænd; ənd]

Freeze	**punch**	**in**	**cubes**	**or**	**in**	**a**	**block**	**—**	**ideal**	**for**	**chilling**	**the**	**punch**	**bowl**	**and**
冻结	冲床	在	立方体	或者	在	一个	堵塞	—	理想的	为了	令人不寒而栗	这	冲床	碗	和

['kuːlɪŋ] [ðə; ði] ['bevərɪdʒ] .

cooling	**the**	**beverage**	**.**
冷却	这	饮料	.

将潘趣酒冻成冰块或冰块——非常适合用来冷却潘趣酒碗和饮料。

['tʃɪldrən] [wɪl] [lʌv] [ðiːz] ['froʊz(ə)n][kjuːbz][ʌv; əv] [swiːt] [fruːt]['fleɪvər] [ɪf] [stɪks] [ɑːr; ər][ɪn'səːtɪd][ɪn]

Children	**will**	**love**	**these**	**frozen**	**cubes**	**of**	**sweet**	**fruit**	**flavor**	**if**	**sticks**	**are**	**inserted**	**in**
孩子们	将要	爱	这些	冷冻	立方体	的	甜的	水果	味道	如果	棍子	是	插入	在

[ðə; ði]['mɪkstʃər] [wen] ['nɪrli] ['froʊz(ə)n][soʊ] [ðeɪ] [wɪl] [rɪ'zemb(ə)l]['froʊz(ə)n] ['sʌkərz] .

the	**mixture**	**when**	**nearly**	**frozen**	**so**	**they**	**will**	**resemble**	**frozen**	**suckers**	**.**
这	混合物	什么时候	几乎	冷冻	所以	他们	将要	类似	冷冻	傻瓜	.

如果将冰块在快要冻硬的时候插入棍子，使它们看起来像冰冻棒棒糖，孩子们会很喜欢这些甜水果味的冰冻方块。

[tuː; tə] [frɔːst] [rɪmz] [ʌv; əv] ['glæsɪz]

TO	**FROST**	**RIMS**	**OF**	**GLASSES**
到	霜	轮辋	的	眼镜

磨砂玻璃杯边缘

[pʊt] ['lemən] [dʒuːs]['ɪntuː][ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [dɪʃ] .

Put	**lemon**	**juice**	**into**	**a**	**shallow**	**dish**	**.**
放	柠檬	汁	进入	一个	浅的	盘子	.

将柠檬汁倒入浅盘中。

[sɪft]['suːpərfaɪn]['grænjuleɪtɪd][ɔːr] ['paʊdərd] ['ʃʊgər]['ɑːntə][ə; eɪ] [pleɪt] — [ə'baʊt] ¼ [ɪntʃ] [diːp] .

Sift	**superfine**	**granulated**	**or**	**powdered**	**sugar**	**onto**	**a**	**plate**	**—**	**about**	**¼**	**inch**	**deep**	**.**
筛	超细	颗粒状	或者	粉末状	糖	到	一个	盘子	—	关于	¼	英寸	深的	.

将超细砂糖或糖粉筛到盘子上，筛子厚度约为 ¼ 英寸。

[ɪn'vɜːrt] [iːtʃ] [glæs] [ɪn][ðə; ði]['lemən][dʒuːs] .

Invert	**each**	**glass**	**in**	**the**	**lemon**	**juice**	**.**
倒置	每个	玻璃	在	这	柠檬	汁	.

将每个杯子倒扣在柠檬汁中。

[lɪft] [aʊt][ʌv; əv][dʒuːs] , [pleɪs] ['ɪntuː][ðə; ði] ['ʃʊgər] [fɔːr; fər][ə; eɪ] ['mɪnɪt] .

Lift	**out**	**of**	**juice**	**,**	**place**	**into**	**the**	**sugar**	**for**	**a**	**minute**	**.**
举起	出去	的	汁	,	地方	进入	这	糖	为了	一个	分钟	.

从果汁中取出，放入糖中浸泡一分钟。

[lɪft] ['kerfəli] [aʊt][ʌv; əv][ðə; ði] ['ʃʊgər] [soʊ][æz; əz][nɑːt][tuː; tə][dʒɑːr][ðə; ði] ['ʃʊgər] ['koʊtɪŋ] [wɪtʃ]

Lift	**carefully**	**out**	**of**	**the**	**sugar**	**so**	**as**	**not**	**to**	**jar**	**the**	**sugar**	**coating**	**which**
举起	小心	出去	的	这	糖	所以	作为	不是	到	罐	这	糖	涂层	哪个

[hæz; həz] [fɔːrmd] [ɑːn][ðə; ði][rɪm] .

has	**formed**	**on**	**the**	**rim**	**.**
有	形成	在	这	轮缘	.

小心地从糖中取出，以免震碎边缘形成的糖霜。

[pleɪs] [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər][ʌn'tɪl] “ [set] .
Place **in** **the** **refrigerator** **until** **“** **set** **.**
地方 在 这 冰箱 直到 “ 放 .

放入冰箱冷藏至“凝固”。

” [fɪl] ['glæsɪz] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['bevərɪdʒ] , ['biːɪŋ] ['kerf(ə)l][nɑːt][tuː; tə][dɪ'stɜːrb][ðə; ði][frɔːst] .
” **Fill** **glasses** **with** **the** **beverage** **,** **being** **careful** **not** **to** **disturb** **the** **frost** **.**
” 充满 眼镜 和 这 饮料 , 存在 小心 不是 到 打扰 这 霜 .

将饮料倒入杯中，注意不要破坏霜层。

[juːz][ʌv; əv] ['sɪrəps]
USE **OF** **SYRUPS**
使用 的 糖浆

糖浆的使用

[kiːp] ['sevrəl] [kaɪndz][ʌv; əv] ['sɪrəps] [ɑːn][hænd][ɪn][jʊr; jər][rɪ'frɪdʒəreɪtər] .
Keep **several** **kinds** **of** **syrups** **on** **hand** **in** **your** **refrigerator** **.**
保持 一些 种类 的 糖浆 在 手 在 你的 冰箱 .

冰箱里常备几种糖浆。

['leftoʊvər] ['sɪrəp] [frʌm; frəm] [kænd] [fruːt] [meɪks] [ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] [beɪs] [fɔːr; fər] [tʃɪld] [fruːt] [be'vəridʒiz] . [fɔːr]
Leftover **syrup** **from** **canned** **fruit** **makes** **a** **delicious** **base** **for** **chilled** **fruit** **beverages** **.** **4**
剩余物 糖浆 从 罐装 水果 制作 一个 可口的 根据 为了 冷藏 水果 饮料 . 4

罐头水果剩下的糖浆是制作冰镇水果饮料的美味基底。4

[pleɪn] ['ʃʊgər] ['sɪrəp]
PLAIN **SUGAR** **SYRUP**
清楚的 糖 糖浆

原味糖浆

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtər]
1 **cup** **water**
1 杯子 水

杯水

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] [ænd; ənd]['wɔːtər] , [bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] , [kuːl] [ænd; ənd] [stɔːr] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər] ;
Combine **sugar** **and** **water** **,** **boil** **5** **minutes** **,** **cool** **and** **store** **in** **refrigerator** **;**
结合 糖 和 水 , 熬 5 分钟 , 凉爽的 和 店铺 在 冰箱 ;

将糖和水混合，煮沸 5 分钟，冷却后放入冰箱保存；

[kæn; kən][biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] [aɪst] [tiː] [ænd; ənd] [fruːt] [drɪŋks] .
can **be** **used** **for** **iced** **tea** **and** **fruit** **drinks** **.**
能 是 用过的 为了 冰镇 茶 和 水果 饮料 .

可用于制作冰茶和果汁饮料。

['tʃɔːklət] ['sɪrəp]
CHOCOLATE **SYRUP**
巧克力 糖浆

巧克力糖浆

½ [kʌp] ['koʊkoʊ][ɔːr][ˌtuː'tuː] [skwer] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət]
½ **cup** **cocoa** **or** **2** **squares** **unsweetened** **chocolate**
½ 杯子 可可 或者 2 正方形 无糖 巧克力

半杯可可粉或两块无糖巧克力

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtər]
1 **cup** **water**
1 杯子 水

杯水

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ **teaspoon** **salt**
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

1½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1½ **teaspoons** **vanilla**
1½ 茶匙 香草

1½茶匙香草精

[kəm'baɪn] ['koʊkoʊ] , ['ʃʊgər] , ['wɔːtər] [ænd; ənd] [kʊk] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] [ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] , [ɔːr] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] .
Combine **cocoa** **,** **sugar** **,** **water** **and** **cook** **over** **low** **heat** **about** **5** **minutes** **,** **or** **until** **thickened** **.**
结合 可可 , 糖 , 水 和 厨师 超过 低的 热 关于 5 分钟 , 或者 直到 增稠 .

将可可粉、糖、水混合，用小火煮约 5 分钟，或直至变稠。

[kuːl] .
Cool **.**
凉爽的 .

凉爽的。

[ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Add **salt** **and** **vanilla** **.**
添加 盐 和 香草 .

加入盐和香草精。

[stɔːr] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] .
Store **in** **refrigerator** **.**
店铺 在 冰箱 .

请放入冰箱冷藏。

['tʃɔːklət] ['sɪrəp] [ɪz] [aɪ'diːəl] [fɔːr; fər] [mɪlk] [drɪŋks] .
Chocolate **syrup** **is** **ideal** **for** **milk** **drinks** **.**
巧克力 糖浆 是 理想的 为了 牛奶 饮料 .

巧克力糖浆是牛奶饮品的理想伴侣。

[pʌntʃ] - [tiː] [beɪs]
PUNCH **-** **TEA** **BASE**
冲床 - 茶 根据

潘趣茶基

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [tiː]
2 **teaspoons** **tea**
2 茶匙 茶

2茶匙茶

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]
2 **cups** **boiling** **water**
2 杯子 沸腾 水

杯沸水

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] [kʌp] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs]
1 **cup** **orange** **juice**
1 杯子 橙子 汁

杯橙汁

½ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]
½ **cup** **lemon** **juice**
½ 杯子 柠檬 汁

半杯柠檬汁

½ [kʌp] [koʊld] ['wɔːtər]
½ **cup** **cold** **water**
½ 杯子 寒冷的 水

半杯冷水

[wʌn] [kwɔːrt] [tʃɪld] ['dʒɪndʒər] [eɪl]
1 **quart** **chilled** **ginger** **ale**
1 夸脱 冷藏 姜 麦芽酒

1夸脱冰镇姜汁汽水

[pɔːr] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ['oʊvər] [tiː] .
Pour **boiling** **water** **over** **tea** **.**
倒 沸腾 水 超过 茶 .

将沸水倒在茶上。

['kʌvər] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [stænd] [θriː] ['mɪnɪts] .
Cover **and** **allow** **to** **stand** **3** **minutes** **.**
覆盖 和 允许 到 站立 3 分钟 .

盖上盖子静置3分钟。

[streɪn] ['oʊvər] ['ʃʊgər] .
Strain **over** **sugar** **.**
拉紧 超过 糖 .

滤入糖中。

[stɜːr] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgər] [ɪz] [dɪ'zɑːlvd] .
Stir **until** **sugar** **is** **dissolved** **.**
搅拌 直到 糖 是 溶解 .

搅拌至糖完全溶解。

[kuːl] .
Cool **.**
凉爽的 .

凉爽的。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ɔrɪndʒ] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːsiz] [ænd; ənd] [koʊld] ['wɔːtər] .
Add **orange** **and** **lemon** **juices** **and** **cold** **water** **.**
添加 橙子 和 柠檬 果汁 和 寒冷的 水 .

加入橙汁、柠檬汁和冷水。

[aɪs] [wel] .
Ice **well** **.**
冰 出色地 .

冰块保存完好。

[ˌeɪ diː 'diː] ['dʒɪndʒər] [eɪl] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [pʌntʃ] .
Add **ginger** **ale** **just** **before** **serving** **punch** **.**
添加 姜 麦芽酒 只是 前 服务 冲床 .

在享用潘趣酒前加入姜汁汽水。

[beɪs] [kæn; kən][biː; bi] [stɔːrd] [ɪn][rɪˈfrɪdʒəreɪtər][fɔːr; fər]['leɪtər][juːz] .

Base	**can**	**be**	**stored**	**in**	**refrigerator**	**for**	**later**	**use**	**.**
根据	能	是	存储	在	冰箱	为了	之后	使用	.

饼底可以放在冰箱里保存，以备后用。

[jiːld] : - [tuː; tə] - ['sɝːvɪŋz] .

Yield	**:**	**10**	**to**	**12**	**servings**	**.**
屈服	:	-	到	-	份量	.

份量：10至12人份。

['krænberi] ['ɔrɪndʒ] [pʌntʃ]

CRANBERRY	**ORANGE**	**PUNCH**
蔓越莓	橙子	冲床

蔓越莓橙子潘趣酒

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]

¼	**cup**	**sugar**
¼	杯子	糖

¼ 杯糖

¾ [kʌp]['wɔːtər]

¾	**cup**	**water**
¾	杯子	水

¾ 杯水

[wʌn][sɪks] - [ɑːz] . [kæn; kən]['froʊz(ə)n] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs]

One	**6**	**-**	**oz**	**.**	**can**	**frozen**	**orange**	**juice**
一	6	-	盎司	.	能	冷冻	橙子	汁

一罐6盎司的冷冻橙汁

[wʌn]['bɑːt(ə)l] ([wʌn][paɪnt]) ['krænberi] [dʒuːs]

1	**bottle**	**(**	**1**	**pint**	**)**	**cranberry**	**juice**
1	瓶子	(	1	品脱	)	蔓越莓	汁

1瓶（1品脱）蔓越莓汁

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən][dʒuːs]

2	**tablespoons**	**lemon**	**juice**
2	汤匙	柠檬	汁

2汤匙柠檬汁

[red] [fuːd] ['kʌlərɪŋ]

Red	**food**	**coloring**
红色的	食物	染色

红色食用色素

[wʌn][kʌp]['dʒɪndʒər] [eɪl]

1	**cup**	**ginger**	**ale**
1	杯子	姜	麦芽酒

杯姜汁汽水

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtər][tuː; tə]['ʃʊgər] ; [pleɪs] ['oʊvər] [hiːt] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [di'zɔlviŋ] ['ʃʊgər]

Add	**water**	**to**	**sugar**	**;**	**place**	**over**	**heat**	**and**	**bring**	**to**	**a**	**boil**	**,**	**dissolving**	**sugar**
添加	水	到	糖	;	地方	超过	热	和	带来	到	一个	熬	,	溶解	糖

.

:

.

将水加入糖中；放在火上煮沸，使糖溶解。

[kuːl] .

Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈfroʊz(ə)n] [ˈɔrɪndʒ] [dʒuːs] , [ˈkrænberi] [dʒuːs] , [ˈlemən][dʒuːs][ænd; ənd] [fjuː] [drɑːps] [fuːd]

Add	frozen	orange	juice	,	cranberry	juice	,	lemon	juice	and	few	drops	food
添加	冷冻	橙子	汁	,	蔓越莓	汁	,	柠檬	汁	和	很少	滴	食物

[ˈkʌlərɪŋ] .

coloring	.
染色	.

加入冷冻橙汁、蔓越莓汁、柠檬汁和几滴食用色素。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [tʃɪl] .

Mix	well	and	chill	.
混合	出色地	和	寒意	.

搅拌均匀后冷藏。

[dʒʌst] [bɪˈfɔːr] [ˈsɜːrvɪŋ] [ˌeɪ diː ˈdiː][ˈdʒɪndʒər] [eɪl] .

Just	before	serving	add	ginger	ale	.
只是	前	服务	添加	姜	麦芽酒	.

上菜前加入姜汁汽水。

[jiːld] : 1½ [kwɔːts] . [faɪv]

Yield	:	1½	quarts	.	5
屈服	:	1½	夸脱	.	5

产量：1.5夸脱

[ˈfrɔːsti] [ˈdʒɪndʒər] [eɪl] [pʌntʃ]

FROSTY	GINGER	ALE	PUNCH
霜冻	姜	麦芽酒	冲床

冰爽姜汁汽水潘趣酒

[ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [laɪm] [ˈʃɜːrbət]

2	quarts	lime	sherbet
2	夸脱	酸橙	雪葩

2夸脱青柠冰糕

[ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [ˈdʒɪndʒər] [eɪl]

2	quarts	ginger	ale
2	夸脱	姜	麦芽酒

2夸脱姜汁汽水

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈdʒɪndʒər] [eɪl] [tuː; tə] [ˈʃɜːrbət] [ɪn][ə; eɪ] [pʌntʃ] [boʊl] .

Add	ginger	ale	to	sherbet	in	a	punch	bowl	.
添加	姜	麦芽酒	到	雪葩	在	一个	冲床	碗	.

在潘趣酒碗中加入姜汁汽水和雪葩。

[wen] [ˈʃɜːrbət] [hæz; həz] [ˈpɑːrʃəli] [meltid] , [sɜːrv] [ɪn] [pʌntʃ] [kʌps] .

When	sherbet	has	partially	melted	,	serve	in	punch	cups	.
什么时候	雪葩	有	部分	融化	,	服务	在	冲床	杯子	.

当雪葩部分融化后，盛入潘趣酒杯中即可享用。

[ˈʌðər] [ˈfleɪvər] [ˈʃɜːrbət] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] .

Other	flavor	sherbets	can	be	used	.
其他	味道	雪葩	能	是	用过的	.

也可以使用其他口味的雪葩。

[səːvz] - .

Serves	24	.
服务	-	.

可供 24 人食用。

['strɔːberi] [floʊt]

STRAWBERRY	FLOAT
草莓	漂浮

草莓漂浮

[wʌn] [wʌn] - ['el biː] . ['pækɪdʒ] ['froʊz(ə)n] ['strɔːberɪz]

One	1	-	lb	.	package	frozen	strawberries
一	1	-	磅	.	包裹	冷冻	草莓

一磅装冷冻草莓

½ [paɪnt] ['strɔːberi] [aɪs] [kriːm]

½	pint	strawberry	ice	cream
½	品脱	草莓	冰	奶油

半品脱草莓冰淇淋

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [mɪlk]

2	cups	milk
2	杯子	牛奶

杯牛奶

[ə'laʊ] ['strɔːberɪz] [tuː; tə] [θɔː] ['slaɪtli] .

Allow	strawberries	to	thaw	slightly	.
允许	草莓	到	解冻	轻微地	.

让草莓稍微解冻。

[sɪv] ['beriz] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ænd; ənd] [aɪs] [kriːm] .

Sieve	berries	and	add	milk	and	ice	cream	.
筛	浆果	和	添加	牛奶	和	冰	奶油	.

将浆果过筛，加入牛奶和冰淇淋。

[stɜːr] [ʌn'tɪl] [aɪs] [kriːm] [ɪz] ['pɑːrʃəli] [meltid] .

Stir	until	ice	cream	is	partially	melted	.
搅拌	直到	冰	奶油	是	部分	融化	.

搅拌至冰淇淋部分融化。

[sɜːrv] [ɪn] [tɔːl] ['glæsɪz] .

Serve	in	tall	glasses	.
服务	在	高的	眼镜	.

用高脚杯盛装。

[jiːld] : [wʌn] [kwɔːrt] .

Yield	:	1	quart	.
屈服	:	1	夸脱	.

产量：1夸脱。

['paɪnæp(ə)l] [flʌf]

PINEAPPLE	FLUFF
菠萝	起毛

菠萝绒

[ˌtuː'tuː] [egz] ， ['sepəreɪtɪd]

2	eggs	,	separated
2	鸡蛋	,	分开

2个鸡蛋，分开

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]

3	tablespoons	sugar
3	汤匙	糖

3汤匙糖

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	cup	milk
1	杯子	牛奶

杯牛奶

½ [kʌp] [ˌʌn'swiːtnd] ['paɪnæp(ə)l] [dʒuːs]

½	cup	unsweetened	pineapple	juice
½	杯子	无糖	菠萝	汁

半杯无糖菠萝汁

[biːt] [eg] [joʊk] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [mɪlk] .

Beat	**egg**	**yolks**	**,**	**add**	**sugar**	**and**	**milk**	**.**
打	蛋	蛋黄	,	添加	糖	和	牛奶	.

打散蛋黄，加入糖和牛奶。

[foʊld] [ɪn] ['stɪfli] ['biːtn] [eg] [waɪts] .

Fold	**in**	**stiffly**	**beaten**	**egg**	**whites**	**.**
折叠	在	僵硬地	被打败	蛋	白人	.

将打发至硬性发泡的蛋白轻轻拌入。

[ˌeɪ diː 'diː] ['paɪnæp(ə)l] [dʒuːs] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .

Add	**pineapple**	**juice**	**and**	**mix**	**well**	**.**
添加	菠萝	汁	和	混合	出色地	.

加入菠萝汁，搅拌均匀。

[pɔːr] ['ɪntuː] [fruːt] [dʒuːs] ['glæsɪz] .

Pour	**into**	**fruit**	**juice**	**glasses**	**.**
倒	进入	水果	汁	眼镜	.

倒入果汁杯中。

[ɪ'speʃəli] ['jʌmi] [fɔːr; fər] [ðə; ði] ['kidi] !

Especially	**yummy**	**for**	**the**	**kiddies**	**!**
尤其	美味	为了	这	孩子们	!

特别受小朋友欢迎!

[jiːld] : [fɔːr] ['sɜ˞ːvɪŋz] .

Yield	**:**	**4**	**servings**	**.**
屈服	:	4	份量	.

份量：4人份。

['froʊz(ə)n] [dɪ'zɜːrts]

Frozen	**Desserts**
冷冻	甜点

冷冻甜点

[juː; jʊ] [kæn; kən] ['iːzəli] [meɪk] [dɪ'lɪʃəs] , [smuːð] - ['tekstʃərd] ['froʊz(ə)n] [dɪ'zɜːrts] [ɪn] [jʊr; jər]

You	**can**	**easily**	**make**	**delicious**	**,**	**smooth**	**-**	**textured**	**frozen**	**desserts**	**in**	**your**
你	能	容易地	制作	可口的	,	光滑的	-	纹理	冷冻	甜点	在	你的

[ˌɪntər'næʃ(ə)nəl] ['hɑːrvɪstər] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] .

International	**Harvester**	**refrigerator**	**.**
国际的	收割机	冰箱	.

您可以使用 International Harvester 冰箱轻松制作美味、口感顺滑的冷冻甜点。

[ænd; ənd] [juː; jʊ] [kæn; kən] [ˌeɪ diː 'diː] [ˌveəriː'eiʃənz] [ʌv; əv] [jʊr; jər] [oʊn] [tʃɔɪs] .

And	**you**	**can**	**add**	**variations**	**of**	**your**	**own**	**choice**	**.**
和	你	能	添加	变体	的	你的	自己的	选择	.

您还可以添加自己选择的变体。

[fruːts] [ɪn] ['siːz(ə)n] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lʌʃəs] [teɪst] [æz; əz] [duː] ['fleɪvərz] [sʌtʃ] [æz; əz] ['tʃɔːklət] ,

Fruits	**in**	**season**	**add**	**a**	**luscious**	**taste**	**as**	**do**	**flavors**	**such**	**as**	**chocolate**	**,**
水果	在	季节	添加	一个	甜美	品尝	作为	做	口味	这样的	作为	巧克力	,

当季水果能增添美味，巧克力等口味也能起到同样的作用。

['kɔːfi] , ['meɪp(ə)l] , ['kærəml; 'kɑːrml] , ['mɑːrʃmeloʊ] [ɔːr] [nʌts] .

coffee	**,**	**maple**	**,**	**caramel**	**,**	**marshmallow**	**or**	**nuts**	**.**
咖啡	,	枫	,	焦糖	,	棉花糖	或者	坚果	.

咖啡、枫糖浆、焦糖、棉花糖或坚果。

['hævɪŋ] [ə; eɪ] [sə'plaɪ] [ʌv; əv][aɪs] [kri:m] [,veəri:'eiʃənz][ɑ:n][hænd][ɪn][jʊr; jər][rɪ'frɪdʒəreɪtər] [wɪl] [bi:; bi][ə; eɪ]

Having	a	supply	of	ice	cream	variations	on	hand	in	your	refrigerator	will	be	a
拥有	一个	供应	的	冰	奶油	变体	在	手	在	你的	冰箱	将要	是	一个

[kən'vi:niəns] [ænd; ənd] [wɪl] [prə'vaɪd] ['temptɪŋ] [tri:ts] [fɔ:r; fər][ju:; jʊ][ænd; ənd][jʊr; jər]['fæməli] .

convenience	and	will	provide	tempting	treats	for	you	and	your	family	.
方便	和	将要	提供	诱人的	款待	为了	你	和	你的	家庭	.

在冰箱里储备一些不同口味的冰淇淋，既方便又能为自己和家人提供诱人的美味。

[aɪs] [kri:m]

ICE	CREAM
冰	奶油

冰淇淋

[aɪs] [kri:m] ['froʊz(ə)n][ɪn][ə; eɪ] ['haʊshoʊld] [rɪ'frɪdʒəreɪtər]['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli] [im'plɔiz] ['speʃ(ə)l] [ɪn'gri:diənts]

Ice	cream	frozen	in	a	household	refrigerator	usually	employs	special	ingredients
冰	奶油	冷冻	在	一个	家庭	冰箱	通常	雇佣	特别的	原料

[sʌtʃ] [æz; əz] [hoʊl] [egz] ,

such	as	whole	eggs	,
这样的	作为	所有的	鸡蛋	,

家用冰箱冷冻的冰淇淋通常会使用一些特殊配料，例如全蛋。

[eg] [joʊk] , ['dʒelətɪn] , [kɔ:rn] ['sɪrəp] , ['flaʊər][ɔ:r] ['kɔ:rnstɑ:rtʃ] ,

egg	yolks	,	gelatin	,	corn	syrup	,	flour	or	cornstarch	,
蛋	蛋黄	,	明胶	,	玉米	糖浆	,	面粉	或者	玉米淀粉	,

蛋黄、明胶、玉米糖浆、面粉或玉米淀粉

[ɔ:r][hɑ:t] ['sɪrəp] [pɔ:d] ['oʊvər] [eg] [joʊk] [ɔ:r] [waɪts] [tu:; tə][ˌkaʊntər'ækt][ðə; ði][fɔ:r'meɪʃ(ə)n][ʌv; əv][aɪs]

or	hot	syrup	poured	over	egg	yolks	or	whites	to	counteract	the	formation	of	ice
或者	热的	糖浆	倾倒	超过	蛋	蛋黄	或者	白人	到	抵消	这	形成	的	冰

['krɪstl] .

crystals	.
晶体	.

或者在蛋黄或蛋白上浇上热糖浆，以防止冰晶形成。

[ði:z] [ɪn'gri:diənts] [ˌeɪ di: 'di:]['bɑ:di][ænd; ənd] ['rɪtʃnəs] [ænd; ənd] [kən'trɪbju:t] [tu:; tə][ðə; ði]

These	ingredients	add	body	and	richness	and	contribute	to	the
这些	原料	添加	身体	和	丰富	和	贡献	到	这

smoothness6

smoothness6
smoothness6

这些成分能增加口感的丰盈度和丰富度，并有助于提升顺滑度。

[baɪ] [prə'djʊsɪŋ] ['faɪnər][aɪs] ['krɪstl] .

by	producing	finer	ice	crystals	.
经过	生产	更精细	冰	晶体	.

通过产生更细小的冰晶。

[ðeɪ] ['ɔ:lsoʊ] [ɪn'kri:s] [ðə; ði] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [er] [ðæt] [kæn; kən][bi:; bi] [ɪn'kɔ:rpəreɪtɪd] , [rɪ'zʌltɪŋ] [ɪn][ə; eɪ]

They	also	increase	the	amount	of	air	that	can	be	incorporated	,	resulting	in	a
他们	还	增加	这	数量	的	空气	那	能	是	公司	,	结果	在	一个

['greɪtər] ['vɑ:ljəm] .

greater	volume	.
更大的	体积	.

它们还能增加可混入的空气量，从而产生更大的体积。

[ˌkɑ:mbə'neɪʃənz] [ðæt] [ɑ:r; ər] [tu:] [swi:t] [wɪl] [nɑ:t] [fri:z] [fɜ:rm][ɪn][ə; eɪ][rɪ'frɪdʒəreɪtər] .

Combinations	that	are	too	sweet	will	not	freeze	firm	in	a	refrigerator	.
组合	那	是	也	甜的	将要	不是	冻结	公司	在	一个	冰箱	.

太甜的食材组合在冰箱里冻不硬。

[ə; eɪ] [gʊd] [prə'pɔːrʃ(ə)n] [ɪz] [wʌn] [pɑːrt] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [fɔːr] [pɑːrts] ['lɪkwɪd] .

A	good	proportion	is	1	part	sugar	to	4	parts	liquid	.
一个	好的	部分	是	1	部分	糖	到	4	部分	液体	.

比较合适的比例是1份糖配4份液体。

[tuː; tə] [friːz] [aɪs] [kriːm] , [set] [ðə; ði] [koʊld] [kən'troʊl] [fɔːr; fər] [fæst] ['friːzɪŋ] (['koʊldəst] [pə'zɪʃ(ə)n]) .

To	freeze	ice	cream	,	set	the	cold	control	for	fast	freezing	(	coldest	position	)	.
到	冻结	冰	奶油	,	放	这	寒冷的	控制	为了	快速地	冷冻	(	最冷	位置	)	.

要冷冻冰淇淋，请将制冷控制设置为快速冷冻（最冷位置）。

[pɔːr] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] ['ɪntuː] [ðə; ði] [treɪ] [ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [ɑːn] [ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['friːzɪŋ]

Pour	the	mixture	into	the	tray	and	place	it	on	the	bottom	of	the	freezing
倒	这	混合物	进入	这	托盘	和	地方	它	在	这	底部	的	这	冷冻

[kəm'pɑːrtmənt] [ɪn] ['kɑːntækt] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəreɪtɪd] ['sɜːrfɪs] .

compartment	in	contact	with	the	refrigerated	surface	.
隔间	在	接触	和	这	冷藏	表面	.

将混合物倒入托盘中，并将其放在冷冻室底部，与冷藏表面接触。

[friːz] [ʌn'tɪl] [fɜːrm] [θruː'aʊt] .

Freeze	until	firm	throughout	.
冻结	直到	公司	自始至终	.

冷冻至完全凝固。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['froʊz(ə)n] ['mɪkstʃər] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [treɪ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [tʃɪld] [boʊl] [ænd; ənd] [breɪk] [ʌp]

Remove	the	frozen	mixture	from	the	tray	to	a	chilled	bowl	and	break	up
消除	这	冷冻	混合物	从	这	托盘	到	一个	冷藏	碗	和	休息	向上

[ðə; ði] ['mɪkstʃər] [wɪð; wɪθ] ['wʊd(ə)n] [spuːn] ([ə; eɪ] ['wʊd(ə)n] [spuːn] [dʌz] [nɑːt] [kən'dʌkt] [hiːt] [frʌm; frəm]

the	mixture	with	wooden	spoon	(	a	wooden	spoon	does	not	conduct	heat	from
这	混合物	和	木制的	勺子	(	一个	木制的	勺子	做	不是	执行	热	从

[ðə; ði] [hænd] [æz; əz] [ə; eɪ] ['met(ə)l] [wʌn] [dʌz]) .

the	hand	as	a	metal	one	does	)	.
这	手	作为	一个	金属	一	做	)	.

将冷冻混合物从托盘中取出，放入冷藏过的碗中，用木勺将混合物捣碎（木勺不像金属勺那样会传导手上的热量）。

[wɜːrk] ['kwɪkli] .

Work	quickly	.
工作	迅速地	.

动作要快。

[biːt] [wɪð; wɪθ] [æn; ən] [ɪ'lektrɪk] ['mɪksər] [ɔːr] [ə; eɪ] ['roʊtəri] ['biːtər] [ʌn'tɪl] [mæs] [ɪz] [friː] [ʌv; əv] [hɑːrd] [lʌmps]

Beat	with	an	electric	mixer	or	a	rotary	beater	until	mass	is	free	of	hard	lumps
打	和	一个	电的	混合器	或者	一个	旋转	击打者	直到	大量的	是	自由的	的	难的	肿块

.

:

.

用电动搅拌器或旋转式搅拌器搅拌，直到面糊中没有硬块为止。

['dʒentli] [foʊld] [ɪn] [eg] [waɪts] [ɔːr] [wɪpt] [kriːm] .

Gently	fold	in	egg	whites	or	whipped	cream	.
轻轻地	折叠	在	蛋	白人	或者	鞭打	奶油	.

轻轻拌入蛋白或打发的奶油。

[rɪ'tɜːrn] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [æt; ət] [wʌns] [tuː; tə] [ðə; ði] [treɪ] [ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ði] ['friːzɪŋ]

Return	the	mixture	at	once	to	the	tray	and	place	it	in	the	freezing
返回	这	混合物	在	一次	到	这	托盘	和	地方	它	在	这	冷冻

[kəm'pɑːrtmənt] .

compartment	.
隔间	.

立即将混合物倒回托盘，然后放入冷冻室。

['mɔɪs(ə)n][ðə; ði]['bɑːtəm][ʌv; əv][treɪ][tuː; tə][ɪn'ʃʊr][gʊd]['kɑːntækt][ænd; ənd][tuː; tə]['heɪs(ə)n]['friːzɪŋ].

Moisten	**the**	**bottom**	**of**	**tray**	**to**	**insure**	**good**	**contact**	**and**	**to**	**hasten**	**freezing**	**.**
濡	这	底部	的	托盘	到	保证	好的	接触	和	到	趋	冷冻	.

将托盘底部弄湿，以确保良好接触并加快冷冻速度。

[wen]['froʊz(ə)n],

When	**frozen**	**,**
什么时候	冷冻	,

冷冻后，

[ˌriː'set][koʊld][kən'troʊl][æt; ət][ˌmɪd'weɪ][bɪ'twiːn]['nɔːrm(ə)l][ænd; ənd]['koʊldəst][pɔɪnt][tuː; tə]['meloʊ][aɪs]

reset	**cold**	**control**	**at**	**midway**	**between**	**normal**	**and**	**coldest**	**point**	**to**	**mellow**	**ice**
重置	寒冷的	控制	在	中途	之间	普通的	和	最冷	观点	到	醇厚	冰

[kriːm][ʌn'tɪl][taɪm][tuː; tə][sɜːrv].

cream	**until**	**time**	**to**	**serve**	**.**
奶油	直到	时间	到	服务	.

将冷藏控制温度调整到正常温度和最低温度之间的中间值，使冰淇淋温度保持较低水平，直到上桌时再冷却。

[və'nɪlə][aɪs][kriːm]([ˌʌn'kʊkt][beɪs])

VANILLA	**ICE**	**CREAM**	**(**	**Uncooked**	**Base**	**)**
香草	冰	奶油	(	生	根据	)

香草冰淇淋（生冰淇淋基料）

[wʌn]['envəloʊp]['dʒelətɪn]

1	**envelope**	**gelatin**
1	信封	明胶

1 包明胶

¼[kʌp][koʊld]['wɔːtər]

¼	**cup**	**cold**	**water**
¼	杯子	寒冷的	水

¼ 杯冷水

1¾[kʌps][mɪlk],['skɔːldɪd]

1¾	**cups**	**milk**	**,**	**scalded**
1¾	杯子	牛奶	,	烫伤

1¾ 杯牛奶，烫过

½[kʌp]['ʃʊgər]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

¼['tiːspuːn][sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[ˌtuː'tuː]['tiːspuːn][və'nɪlə]

2	**teaspoons**	**vanilla**
2	茶匙	香草

2茶匙香草精

1½[kʌps][kriːm],[wɪpt]

1½	**cups**	**cream**	**,**	**whipped**
1½	杯子	奶油	,	鞭打

1.5 杯鲜奶油，打发

['sɔːfn] ['dʒelətɪn][ɪn][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd] [dɪ'zɑːlv] [ɪn][hɑːt][mɪlk] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgər] , [sɔːlt][ænd; ənd]

Soften	**gelatin**	**in**	**cold**	**water**	**and**	**dissolve**	**in**	**hot**	**milk**	**,**	**Add**	**sugar**	**,**	**salt**	**and**
软化	明胶	在	寒冷的	水	和	溶解	在	热的	牛奶	,	添加	糖	,	盐	和

[və'nɪlə] .

vanilla	**.**
香草	.

将明胶用冷水软化，然后溶解在热牛奶中，加入糖、盐和香草精。

[kuːl] [ʌn'tɪl] ['slaɪtli] ['θɪkənd] .

Cool	**until**	**slightly**	**thickened**	**.**
凉爽的	直到	轻微地	增稠	.

冷却至略微浓稠。

[foʊld][ɪn] [wɪpt] [kriːm] .

Fold	**in**	**whipped**	**cream**	**.**
折叠	在	鞭打	奶油	.

拌入打发的鲜奶油。

[pɔːr] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər] [treɪ] [ænd; ənd] [friːz] [wʌn]['aʊər] , [ɔːr][ʌn'tɪl] [mʌʃ] - [laɪk][ɪn] [kən'sɪstənsi] .

Pour	**in**	**refrigerator**	**tray**	**and**	**freeze**	**1**	**hour**	**,**	**or**	**until**	**mush**	**-**	**like**	**in**	**consistency**	**.**
倒	在	冰箱	托盘	和	冻结	1	小时	,	或者	直到	糊状物	-	喜欢	在	一致性	.

倒入冰箱托盘，冷冻 1 小时，或直至呈糊状。

[tɜːrn]['ɪntuː] [tʃɪld] [boʊl] .

Turn	**into**	**chilled**	**bowl**	**.**
转动	进入	冷藏	碗	.

倒入冷藏过的碗中。

[biːt] [wɪð; wɪθ]['roʊtəri] ['biːtər] [ɔːr] [ɪ'lektrɪk] ['mɪksər][ʌn'tɪl] [smuːð] .

Beat	**with**	**rotary**	**beater**	**or**	**electric**	**mixer**	**until**	**smooth**	**.**
打	和	旋转	击打者	或者	电的	混合器	直到	光滑的	.

用旋转式搅拌器或电动搅拌器搅拌至顺滑。

[wɜːrk] ['kwɪkli] [soʊ]['mɪkstʃər] [dʌz] [nɑːt][melt] .

Work	**quickly**	**so**	**mixture**	**does**	**not**	**melt**	**.**
工作	迅速地	所以	混合物	做	不是	熔化	.

动作要快，以免混合物融化。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə][rɪ'frɪdʒəreɪtər] [treɪ] [tuː; tə] [kəm'pliːt] ['friːzɪŋ] .

Return	**to**	**refrigerator**	**tray**	**to**	**complete**	**freezing**	**.**
返回	到	冰箱	托盘	到	完全的	冷冻	.

放回冰箱托盘中，继续冷冻至完全冻硬。

[jiːld] : [sɪks][tuː; tə][eɪt] ['sɜːrvɪŋz] .

Yield	**:**	**6**	**to**	**8**	**servings**	**.**
屈服	:	6	到	8	份量	.

份量：6至8人份。

[və'nɪlə] [aɪs] [kriːm] ([kʊkt] [beɪs])

VANILLA	**ICE**	**CREAM**	**(**	**Cooked**	**Base**	**)**
香草	冰	奶油	(	煮熟	根据	)

香草冰淇淋（熟底）

⅔ [kʌp] ['ʃʊgər]

⅔	**cup**	**sugar**
⅔	杯子	糖

⅔ 杯糖

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['kɔːrnstɑːrtʃ]

1½	**tablespoons**	**cornstarch**
1½	汤匙	玉米淀粉

1.5汤匙玉米淀粉

1½ [kʌps] [tɑːp] [mɪlk]
1½ cups top milk
1½ 杯子 顶部 牛奶

1.5 杯上层牛奶

[ˌtuːˈtuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
2 eggs , separated
2 鸡蛋 , 分开

2个鸡蛋，分开

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

2½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
2½ teaspoons vanilla
2½ 茶匙 香草

2½茶匙香草精

[wʌn] [kʌp] [kriːm] , [wɪpt]
1 cup cream , whipped
1 杯子 奶油 , 鞭打

杯打发的奶油

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['kɔːrnstɑːrtʃ] [ɪn] [ðə; ði] [tɑːp] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] ; ['grædʒuəli] [stɜːr] [ɪn] [mɪlk] .
Combine sugar and cornstarch in the top of a double boiler ; gradually stir in milk .
结合 糖 和 玉米淀粉 在 这 顶部 的 一个 双倍的 锅炉 ; 逐步地 搅拌 在 牛奶 .

将糖和玉米淀粉放入双层蒸锅的上层；慢慢搅拌加入牛奶。

[kʊk] ['oʊvər] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [stɜːr] ['kɑːnstəntli] , [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] ['θɪkənz] .
Cook over boiling water , stir constantly , until the mixture thickens .
厨师 超过 沸腾 水 , 搅拌 不断地 , 直到 这 混合物 增厚 .

隔水加热，不断搅拌，直至混合物变稠。

['kʌvər] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Cover and cook for 10 minutes .
覆盖 和 厨师 为了 - 分钟 .

盖上盖子煮10分钟。

[stɜːr] [ə; eɪ] [smɔːl] ['pɔːrʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ðə; ði] [hɑːt] ['mɪkstʃər] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['biːtn] [eg] [joʊk] .
Stir a small portion of the hot mixture into the beaten egg yolks .
搅拌 一个 小的 部分 的 这 热的 混合物 进入 这 被打败 蛋 蛋黄 .

将少量热混合物拌入打散的蛋黄中。

[ˌeɪ diː 'diː] [joʊk] [tuː; tə] [rɪ'meɪnɪŋ] [hɑːt] ['mɪkstʃər] .
Add yolks to remaining hot mixture .
添加 蛋黄 到 其余的 热的 混合物 .

将蛋黄加入剩余的热混合物中。

[kʊk] ['oʊvər] [hɑːt] , [nɑːt] ['bɔɪlɪŋ] , ['wɔːtər] ; [stɜːr] ['kɑːnstəntli] [fɔːr; fər] [θriː] ['mɪnɪts] .
Cook over hot , not boiling , water ; stir constantly for 3 minutes .
厨师 超过 热的 , 不是 沸腾 , 水 ; 搅拌 不断地 为了 3 分钟 .

用热水（非沸水）煮；不断搅拌 3 分钟。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd][sɔːlt] .

Add	**vanilla**	**and**	**salt**	**.**
添加	香草	和	盐	.

加入香草精和盐。

[foʊld] ['biːtn] [eg] [waɪts] ['ɪntuː] [kuːld] ['kʌstərd] .

Fold	**beaten**	**egg**	**whites**	**into**	**cooled**	**custard**	**.**
折叠	被打败	蛋	白人	进入	冷却	蛋奶冻	.

将打发的蛋白拌入冷却后的蛋奶糊中。

[pɔːr] ['ɪntuː][rɪ'frɪdʒəreɪtər] [treɪ] [ænd; ənd] [friːz] [ʌn'tɪl][fɜːrm] [θruː'aʊt] .

Pour	**into**	**refrigerator**	**tray**	**and**	**freeze**	**until**	**firm**	**throughout**	**.**
倒	进入	冰箱	托盘	和	冻结	直到	公司	自始至终	.

倒入冰箱托盘，冷冻至完全凝固。

[rɪ'muːv] [tuː; tə][ə; eɪ] [tʃɪld] [boʊl] .

Remove	**to**	**a**	**chilled**	**bowl**	**.**
消除	到	一个	冷藏	碗	.

取出放入冰镇过的碗中。

[biːt] [wɪð; wɪθ]['roʊtəri] ['biːtər] [ɔːr] [ɪ'lektrɪk] ['mɪksər][ʌn'tɪl] [smuːð] .

Beat	**with**	**rotary**	**beater**	**or**	**electric**	**mixer**	**until**	**smooth**	**.**
打	和	旋转	击打者	或者	电的	混合器	直到	光滑的	.

用旋转式搅拌器或电动搅拌器搅拌至顺滑。

[wɜːrk] ['kwɪkli] [soʊ]['mɪkstʃər] [dʌz] [nɑːt][melt] .

Work	**quickly**	**so**	**mixture**	**does**	**not**	**melt**	**.**
工作	迅速地	所以	混合物	做	不是	熔化	.

动作要快，以免混合物融化。

[foʊld][ɪn] [wɪpt] [kriːm] .

Fold	**in**	**whipped**	**cream**	**.**
折叠	在	鞭打	奶油	.

拌入打发的鲜奶油。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə][rɪ'frɪdʒəreɪtər] [treɪ] [tuː; tə] [kəm'pliːt] ['friːzɪŋ] .

Return	**to**	**refrigerator**	**tray**	**to**	**complete**	**freezing**	**.**
返回	到	冰箱	托盘	到	完全的	冷冻	.

放回冰箱托盘中，继续冷冻至完全冻硬。

[jiːld] : [sɪks][tuː; tə][eɪt] ['sɜːvɪŋz] . ['sɛvən]

Yield	**:**	**6**	**to**	**8**	**servings**	**.**	**7**
屈服	:	6	到	8	份量	.	7

份量：6至8人份。7

['froʊz(ə)n] [plʌm] ['pʊdɪŋ]

FROZEN	**PLUM**	**PUDDING**
冷冻	李子	布丁

冷冻李子布丁

[wʌn] [skwer] ([wʌn] [aʊns]) [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət]

1	**square**	**(**	**1**	**ounce**	**)**	**unsweetened**	**chocolate**
1	正方形	(	1	盎司	)	无糖	巧克力

1块（1盎司）无糖巧克力

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]

3	**tablespoons**	**sugar**
3	汤匙	糖

3汤匙糖

½ [kʌp] [mɪlk]

½	**cup**	**milk**
½	杯子	牛奶

半杯牛奶

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [deɪts]
½ cup chopped dates
½ 杯子 切碎 日期

半杯切碎的枣

½ [kʌp] ['kʌrənts]
½ cup currants
½ 杯子 醋栗

半杯醋栗

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [pɪ'kɑːnz]
½ cup chopped pecans
½ 杯子 切碎 山核桃

半杯切碎的山核桃

[wʌn] [eg] ['sepəreɪtɪd]
1 egg separated
1 蛋 分开

个分离的鸡蛋

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgər]
1 tablespoon sugar
1 汤匙 糖

1汤匙糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[wʌn] [kʌp] [kriːm] , [wɪpt]
1 cup cream , whipped
1 杯子 奶油 , 鞭打

杯打发的奶油

[melt] ['tʃɔːklət] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [mɪlk] .
Melt chocolate with sugar and milk .
熔化 巧克力 和 糖 和 牛奶 .

将巧克力、糖和牛奶融化。

[ˌeɪ diː 'diː] [deɪts] , ['kʌrənts] , [pɪ'kɑːnz] [ænd; ənd] [kʊk] ['oʊvər] [hɑːt] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] [fruːts] [ɑːr; ər] ['sʌmwʌt]
Add dates , currants , pecans and cook over hot water until fruits are somewhat
添加 日期 , 醋栗 , 山核桃 和 厨师 超过 热的 水 直到 水果 是 有些
['sɔfənd] .
softened .
软化 .

加入枣、醋栗、山核桃，隔水煮至水果略微变软。

[ˌeɪ diː 'diː] ['biːtn] [eg] [joʊk] .
Add beaten egg yolk .
添加 被打败 蛋 蛋黄 .

加入打散的蛋黄。

[tʃɪl] [ðɪs] ['mɪkstʃər] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] .
Chill this mixture in refrigerator .
寒意 这 混合物 在 冰箱 .

将此混合物放入冰箱冷藏。

[wɪp] [eg] [waɪt] [ʌn'tɪl] [stɪf] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgər] .
Whip egg white until stiff , add 1 tablespoon sugar .
鞭 蛋 白色的 直到 僵硬的 , 添加 1 汤匙 糖 .

将蛋白打发至硬性发泡，加入1汤匙糖。

[foʊld]['ɪntuː] ['tʃɔːklət] ['mɪkstʃər] .

Fold	**into**	**chocolate**	**mixture**	**.**
折叠	进入	巧克力	混合物	.

拌入巧克力混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .

Add	**vanilla**	**.**
添加	香草	.

加入香草精。

[foʊld] [wɪpt] [kriːm] ['ɪntuː] ['tʃɔːklət] ['mɪkstʃər] .

Fold	**whipped**	**cream**	**into**	**chocolate**	**mixture**	**.**
折叠	鞭打	奶油	进入	巧克力	混合物	.

将打发的鲜奶油拌入巧克力混合物中。

[set][koʊld][kən'troʊl][æt; ət]['koʊldəst] ['setɪŋ] ; [pɔːr] ['mɪkstʃər]['ɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪ] [ænd; ənd] [friːz]

Set	**cold**	**control**	**at**	**coldest**	**setting**	**;**	**pour**	**mixture**	**into**	**freezing**	**tray**	**and**	**freeze**
放	寒冷的	控制	在	最冷	环境	;	倒	混合物	进入	冷冻	托盘	和	冻结

[ʌn'tɪl][fɜːrm] .

until	**firm**	**.**
直到	公司	.

将冷藏控制调至最低温度；将混合物倒入冷冻盘中，冷冻至凝固。

[ˌriː'set][koʊld][kən'troʊl][æt; ət][ˌmɪd'weɪ] [bɪ'twiːn] ['nɔːrm(ə)l][ænd; ənd]['koʊldəst][pɔɪnt] [ænd; ənd] [ə'laʊ]

Reset	**cold**	**control**	**at**	**midway**	**between**	**normal**	**and**	**coldest**	**point**	**and**	**allow**
重置	寒冷的	控制	在	中途	之间	普通的	和	最冷	观点	和	允许

['pʊdɪŋ] [tuː; tə] ['meloʊ] [ʌn'tɪl] ['sɜːrvɪŋ] [taɪm] .

pudding	**to**	**mellow**	**until**	**serving**	**time**	**.**
布丁	到	醇厚	直到	服务	时间	.

将冷藏控制旋钮调至正常温度和最低温度之间的中间位置，让布丁冷却至适宜食用的温度。

[jiːld] : [sɪks] ['sɜ˞ːvɪŋz] .

Yield	**:**	**6**	**servings**	**.**
屈服	:	6	份量	.

份量：6人份。

[aɪs] [kriːm] [krʌm] [paɪ]

ICE	**CREAM**	**CRUMB**	**PIE**
冰	奶油	屑	馅饼

冰淇淋碎屑派

1½ [kʌps] ['tʃɔːklət] ['kʊki] [krʌmz]

1½	**cups**	**chocolate**	**cookie**	**crumbs**
1½	杯子	巧克力	曲奇饼	面包屑

1.5 杯巧克力饼干碎

1½ [paɪnts][aɪs] [kriːm]

1½	**pints**	**ice**	**cream**
1½	品脱	冰	奶油

1.5品脱冰淇淋

¼ [kʌp] ['bʌtər]

¼	**cup**	**butter**
¼	杯子	黄油

¼ 杯黄油

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]

¼	**cup**	**sugar**
¼	杯子	糖

¼ 杯糖

[roʊl] [θɪn] ['tʃɔ:klət] ['weɪfəz] [wɪð; wɪθ] ['roʊlɪŋ] [pɪn][tu:; tə] [meɪk] [krʌmz] .

Roll	**thin**	**chocolate**	**wafers**	**with**	**rolling**	**pin**	**to**	**make**	**crumbs**	**.**
卷	薄的	巧克力	晶圆	和	滚动	别针	到	制作	面包屑	.

用擀面杖将薄巧克力片擀成碎屑。

[kri:m] ['bʌtər] .

Cream	**butter**	**.**
奶油	黄油	.

搅打黄油。

[ˌeɪ di: 'di:] [krʌmz] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

Add	**crumbs**	**and**	**sugar**	**.**
添加	面包屑	和	糖	.

加入面包屑和糖。

[mɪks] [wel] .

Mix	**well**	**.**
混合	出色地	.

充分搅拌。

[pæk] [hæf][ðə; ði] [krʌm] ['mɪkstʃər][ɪn] ['fri:zɪŋ] [treɪ] .

Pack	**half**	**the**	**crumb**	**mixture**	**in**	**freezing**	**tray**	**.**
盒	一半	这	屑	混合物	在	冷冻	托盘	.

将一半的面包屑混合物装入冷冻托盘中。

[pleɪs] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər][tu:; tə] [tʃɪl] .

Place	**in**	**refrigerator**	**to**	**chill**	**.**
地方	在	冰箱	到	寒意	.

放入冰箱冷藏。

['kʌvər] [krʌmz] [wɪð; wɪθ][aɪs] [kri:m] ; [pæk] [daʊn] [wel] .

Cover	**crumbs**	**with**	**ice**	**cream**	**;**	**pack**	**down**	**well**	**.**
覆盖	面包屑	和	冰	奶油	;	盒	向下	出色地	.

在面包屑上铺上冰淇淋；压实。

[pres] [rɪ'meɪnɪŋ] [krʌmz] ['fɜ:rmli][ɑ:n][tɑ:p] .

Press	**remaining**	**crumbs**	**firmly**	**on**	**top**	**.**
按	其余的	面包屑	牢牢	在	顶部	.

将剩余的面包屑牢牢地压在上面。

[rɪ'tɜ:rn] [tu:; tə][rɪ'frɪdʒəreɪtər][ænd; ənd] [fri:z] .

Return	**to**	**refrigerator**	**and**	**freeze**	**.**
返回	到	冰箱	和	冻结	.

放回冰箱冷冻。

[ɪf] [dɪ'zaɪrd] ['gɑ:rnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kri:m] [bɪ'fɔ:r] ['sɜ:rvɪŋ] .

If	**desired**	**garnish**	**with**	**whipped**	**cream**	**before**	**serving**	**.**
如果	想要的	装饰	和	鞭打	奶油	前	服务	.

如果需要，可以在上菜前用鲜奶油装饰。

[ji:ld] : [sɪks][tu:; tə][eɪt] ['sɝ:vɪŋz] .

Yield	**:**	**6**	**to**	**8**	**servings**	**.**
屈服	:	6	到	8	份量	.

份量：6至8人份。

['bʌtərskɑ:tʃ] ['sʌndeɪ; 'sʌndi] [sɔ:s]

BUTTERSCOTCH	**SUNDAE**	**SAUCE**
奶油糖果	圣代	酱

奶油糖圣代酱

1¼ [kʌps] [braʊn] ['ʃʊgər]

1¼	**cups**	**brown**	**sugar**
1¼	杯子	棕色的	糖

1¼ 杯红糖

¾ [kʌp] [laɪt] [kɔːrn] ['sɪrəp]
¾ cup light corn syrup
¾ 杯子 光 玉米 糖浆

¾ 杯浅色玉米糖浆

¼ [kʌp] ['bʌtər]
¼ cup butter
¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

¾ [kʌp] [laɪt] [kriːm]
¾ cup light cream
¾ 杯子 光 奶油

¾ 杯淡奶油

[kəm'baɪn] [ɪn'griːdiənts] ; [hiːt] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgər] [ɪz] [dɪ'zɑːlvd] .
Combine ingredients ; heat slowly until sugar is dissolved .
结合 原料 ; 热 缓慢地 直到 糖 是 溶解 .

将所有材料混合；小火加热至糖完全溶解。

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [spɪnz] [ə; eɪ] [θred] (232°F .)
Cook until mixture spins a thread (232°F .)
厨师 直到 混合物 旋转 一个 线 (232°F .)

煮至混合物能拉出细丝（232°F）。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[jiːld] : [ˌtuː'tuː] [kʌps] .
Yield : 2 cups .
屈服 : 2 杯子 .

产量：2 杯。

[fʌdʒ] [sɔːs]
FUDGE SAUCE
做傻事 酱

软糖酱

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtər]
1 cup water
1 杯子 水

杯水

½ [kʌp] [laɪt] [kɔːrn] ['sɪrəp]
½ cup light corn syrup
½ 杯子 光 玉米 糖浆

半杯淡玉米糖浆

[θriː] [skwer] (['aʊnsɪz]) [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət]
3 squares (ounces) unsweetened chocolate
3 正方形 (盎司) 无糖 巧克力

块（盎司）无糖巧克力

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
½ teaspoon vanilla
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

[wʌn] [kʌp] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
1 cup evaporated milk
1 杯子 蒸发 牛奶

杯淡奶

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] , ['wɔːtər] [ænd; ənd] [kɔːrn] ['sɪrəp] ; [hiːt] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgər] [ɪz] [dɪ'zɑːlvd] .
Combine sugar , water and corn syrup ; heat slowly until sugar is dissolved .
结合 糖 , 水 和 玉米 糖浆 ; 热 缓慢地 直到 糖 是 溶解 .

将糖、水和玉米糖浆混合；慢慢加热直至糖溶解。

[kʊk] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] , [tuː; tə] [sɔːft] [bɔːl] [steɪdʒ] (236°F .) .
Cook , stirring occasionally , to soft ball stage (236°F .) .
厨师 , 搅拌 偶尔 , 到 柔软的 球 阶段 (236°F .) .

偶尔搅拌，煮至软球阶段（236°F）。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɔːklət] , [stɜːr] [ʌn'tɪl] [meltid] .
Remove from heat and add chocolate , stir until melted .
消除 从 热 和 添加 巧克力 , 搅拌 直到 融化 .

从火上移开，加入巧克力，搅拌至融化。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk] .
Add vanilla and evaporated milk .
添加 香草 和 蒸发 牛奶 .

加入香草精和淡奶。

[kuːl] . [jiːld] : 2½ [kʌps] . [eɪt]
Cool . Yield : 2½ cups . 8
凉爽的 . 屈服 : 2½ 杯子 . 8

太棒了！产量：2.5 杯。

[pɑːr'feɪ] :
PARFAITS :
芭菲 :

芭菲：

[ə; eɪ] [pɑːr'feɪ] [ɪz] [meɪd] [frʌm; frəm] ['stɪfli] ['biːtn] [eg] [waɪts] ['oʊvər] [wɪtʃ] [ə; eɪ] [θɪk] , [hɑːt] ['sɪrəp] [ɪz] [pɔːd] .
A parfait is made from stiffly beaten egg whites over which a thick , hot syrup is poured .
一个 芭菲 是 制成 从 僵硬地 被打败 蛋 白人 超过 哪个 一个 厚的 , 热的 糖浆 是 倾倒 .

芭菲是用打发至硬性的蛋白制成，上面浇上浓稠的热糖浆。

[wen] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [ɪz] [kuːl] , [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kəm'baɪnd] [wɪð; wɪθ] ['stɪfli] ['biːtn] [wɪpt] [kriːm] .
When the mixture is cool , it is combined with stiffly beaten whipped cream .
什么时候 这 混合物 是 凉爽的 , 它 是 合并 和 僵硬地 被打败 鞭打 奶油 .

待混合物冷却后，将其与打发至硬性发泡的鲜奶油混合。

[pɑːr'feɪ] [ɑːr; ər] ['froʊz(ə)n] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] .
Parfaits are frozen without stirring .
芭菲 是 冷冻 没有 搅拌 .

冻糕无需搅拌即可冷冻。

[fruːt] [pɑːr'feɪ]
FRUIT PARFAIT
水果 芭菲

水果芭菲

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

½ [kʌp] ['wɔːtər]
½ cup water
½ 杯子 水

半杯水

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
2 eggs , separated
2 鸡蛋 , 分开

2个鸡蛋，分开

⅓ [kʌp] [ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeriːz] , [tʃɑːpt]
⅓ cup maraschino cherries , chopped
⅓ 杯子 樱桃酒 樱桃 , 切碎

⅓ 杯切碎的马拉斯奇诺樱桃

¼ [kʌp] [ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeri] [dʒuːs]
¼ cup maraschino cherry juice
¼ 杯子 樱桃酒 樱桃 汁

¼ 杯马拉斯奇诺樱桃汁

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kriːm] , [wɪpt]
2 cups cream , whipped
2 杯子 奶油 , 鞭打

杯打发的奶油

[bɔɪl] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [spɪnz] [ə; eɪ] [θred] (232°F .) .
Boil sugar and water until it spins a thread (232°F .) .
熬 糖 和 水 直到 它 旋转 一个 线 (232°F .) .

将糖和水煮沸，直到能拉出细丝（232°F）。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sloʊli] [tuː; tə] ['biːtn] [eg] [joʊk] .
Add slowly to beaten egg yolks .
添加 缓慢地 到 被打败 蛋 蛋黄 .

慢慢加入打散的蛋黄中。

[biːt] ['kɑːnstəntli] [ʌn'tɪl] [kuːld] .
Beat constantly until cooled .
打 不断地 直到 冷却 .

持续搅拌至冷却。

[stɜːr] [ɪn] [fruːt] [ænd; ənd] [dʒuːs] .
Stir in fruit and juice .
搅拌 在 水果 和 汁 .

加入水果和果汁。

[foʊld] [ɪn] ['biːtn] [eg] [waɪts] [ænd; ənd] [kriːm] .
Fold in beaten egg whites and cream .
折叠 在 被打败 蛋 白人 和 奶油 .

拌入打发的蛋白和奶油。

[tɜːrn] ['ɪntuː] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [treɪ] .
Turn into refrigerator tray .
转动 进入 冰箱 托盘 .

放入冰箱托盘。

[set] [koʊld] [kən'troʊl] [ɑːn] ['koʊldəst] [pə'zɪʃ(ə)n] .
Set cold control on coldest position .
放 寒冷的 控制 在 最冷 位置 .

将制冷控制旋钮调至最低位置。

[wen] ['froʊz(ə)n] ,
When frozen ,
什么时候 冷冻 ,

冷冻后，

[ˌriːˈset][koʊld][kənˈtroʊl][æt; ət][ˌmɪdˈweɪ] [bɪˈtwiːn] [ˈnɔːrm(ə)l][ænd; ənd][ˈkoʊldəst][pɔɪnt] [ænd; ənd] [əˈlaʊ]

reset	**cold**	**control**	**at**	**midway**	**between**	**normal**	**and**	**coldest**	**point**	**and**	**allow**
重置	寒冷的	控制	在	中途	之间	普通的	和	最冷	观点	和	允许

[ˈmɪkstʃər][tuː; tə] [ˈmeloʊ] [ˈsevrəl] [ˈaʊərz] .

mixture	**to**	**mellow**	**several**	**hours**	**.**
混合物	到	醇厚	一些	小时	.

将冷控器调至正常温度和最低温度之间的中间位置，让混合物冷却几个小时。

[jiːld] : [eɪt] [ˈsɜːvɪŋz] .

Yield	**:**	**8**	**servings**	**.**
屈服	:	8	份量	.

份量：8人份。

[noʊt] : [ˈʌðər] [fruːts][ænd; ənd][dʒuːsiz][kæn; kən][biː; bi] [ˈsʌbstɪtjutɪd] [fɔːr; fər][ðə; ði] [ˈtʃeriːz] .

NOTE	**:**	**Other**	**fruits**	**and**	**juices**	**can**	**be**	**substituted**	**for**	**the**	**cherries**	**.**
笔记	:	其他	水果	和	果汁	能	是	替代	为了	这	樱桃	.

注：樱桃可以用其他水果和果汁代替。

[məˈlæsɪz] [nʌt] [pɑːrˈfeɪ]

MOLASSES	**NUT**	**PARFAIT**
糖蜜	坚果	芭菲

糖蜜坚果冻糕

⅓ [kʌp] [məˈlæsɪz]

⅓	**cup**	**molasses**
⅓	杯子	糖蜜

⅓ 杯糖蜜

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈʃʊgər]

2	**tablespoons**	**sugar**
2	汤匙	糖

2汤匙糖

¼ [kʌp] [ˈwɔːtər]

¼	**cup**	**water**
¼	杯子	水

¼ 杯水

[ˌtuːˈtuː] [egz] [waɪts] , [ˈstɪfli] [ˈbiːtn]

2	**eggs**	**whites**	**,**	**stiffly**	**beaten**
2	鸡蛋	白人	,	僵硬地	被打败

2个蛋清，打发至硬性发泡

[wʌn][kʌp] [ˈhevi] [kriːm] , [wɪpt]

1	**cup**	**heavy**	**cream**	**,**	**whipped**
1	杯子	重的	奶油	,	鞭打

杯浓奶油，打发

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

¾ [ˈtiːspuːn] [ˈsɪnəmən]

¾	**teaspoon**	**cinnamon**
¾	茶匙	肉桂

¾茶匙肉桂

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [blæk] [ˈwɔːlnʌts]

½	**cup**	**chopped**	**black**	**walnuts**
½	杯子	切碎	黑色的	核桃

半杯切碎的黑核桃

[kʊk] [tə'geðər] [mə'læsɪz] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd]['wɔ:tər][tu:; tə][sɔ:ft] [bɔ:l] [steɪʤ] (236°F .) .

Cook	**together**	**molasses**	**,**	**sugar**	**and**	**water**	**to**	**soft**	**ball**	**stage**	**(**	**236°F**	**.**	**)**	**.**
厨师	一起	糖蜜	,	糖	和	水	到	柔软的	球	阶段	(	236°F	.	)	.

将糖蜜、糖和水一起煮至软球阶段（236°F）。

['grædʒuəli] [pɔ:r] ['sɪrəp] ['ɪntu:] ['stɪfli] ['bi:tn] [eg] [waɪts] ; [bi:t] ['kɑ:nstəntli] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [ɪz] [ku:l] .

Gradually	**pour**	**syrup**	**into**	**stiffly**	**beaten**	**egg**	**whites**	**;**	**beat**	**constantly**	**until**	**mixture**	**is**	**cool**	**.**
逐步地	倒	糖浆	进入	僵硬地	被打败	蛋	白人	;	打	不断地	直到	混合物	是	凉爽的	.

将糖浆缓缓倒入打发的蛋白中；不断搅拌直至混合物冷却。

[ˌeɪ di: 'di:] [və'nɪlə] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] .

Add	**vanilla**	**and**	**cinnamon**	**.**
添加	香草	和	肉桂	.

加入香草精和肉桂粉。

[foʊld][ɪn] [wɪpt] [kri:m] [ænd; ənd] ['wɔ:lnʌts] .

Fold	**in**	**whipped**	**cream**	**and**	**walnuts**	**.**
折叠	在	鞭打	奶油	和	核桃	.

拌入打发的鲜奶油和核桃碎。

[pɔ:r] ['mɪkstʃər]['ɪntu:] ['fri:zɪŋ] [treɪ] [ʌv; əv][rɪ'frɪdʒəreɪtər][ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] ['fri:zɪŋ] ['ju:nɪt] ([set][koʊld] [kən'troʊl][ɑ:n]['koʊldəst] ['setɪŋ]) [tu:; tə] [fri:z] .

Pour	**mixture**	**into**	**freezing**	**tray**	**of**	**refrigerator**	**and**	**place**	**in**	**freezing**	**unit**	**(**	**set**	**cold**	**control**	**on**	**coldest**	**setting**	**)**	**to**	**freeze**	**.**
倒	混合物	进入	冷冻	托盘	的	冰箱	和	地方	在	冷冻	单元	(	放	寒冷的	控制	在	最冷	环境	)	到	冻结	.

将混合物倒入冰箱冷冻托盘中，然后放入冷冻室（将冷藏控制调至最低温度）进行冷冻。

['æftər]['mɪkstʃər][ɪz]['froʊz(ə)n][ˌri:'set][koʊld][kən'troʊl][æt; ət] [ˌmɪd'weɪ] [bɪ'twi:n] ['nɔ:rm(ə)l][ænd; ənd] ['koʊldəst] [pɔɪnt] [ænd; ənd] [ə'laʊ] ['mɪkstʃər][tu:; tə] ['meloʊ] ['sevrəl] ['aʊərz] [ji:ld] :

After	**mixture**	**is**	**frozen**	**reset**	**cold**	**control**	**at**	**midway**	**between**	**normal**	**and**	**coldest**	**point**	**and**	**allow**	**mixture**	**to**	**mellow**	**several**	**hours**	**Yield**	**:**
后	混合物	是	冷冻	重置	寒冷的	控制	在	中途	之间	普通的	和	最冷	观点	和	允许	混合物	到	醇厚	一些	小时	屈服	:

混合物冷冻后，将冷控温度调至正常温度和最低温度之间的中间值，并让混合物冷却数小时。产量：

[sɪks] ['sɜ˞:vɪŋz] .

6	**servings**	**.**
6	份量	.

6人份。

[mu:s] :

MOUSSES	**:**
慕斯	:

小鼠：

[ə; eɪ] [mu:s] [ɪz] [meɪd] [frʌm; frəm] [wɪpt] [kri:m] [ænd; ənd] [kəm'baɪnd] [wɪð; wɪθ][wʌn][ʌv; əv] ['veriəs] ['fleɪvərɪŋz] ,

A	**mousse**	**is**	**made**	**from**	**whipped**	**cream**	**and**	**combined**	**with**	**one**	**of**	**various**	**flavorings**	**,**
一个	摩丝	是	制成	从	鞭打	奶油	和	合并	和	一	的	各种各样的	调味料	,

慕斯是由打发的奶油与各种调味料混合而成。

[ɔ:r] [fru:t] [pʌlps] , ['tʃɔ:klət] , [ˌmækə'ru:n] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

or	**fruit**	**pulps**	**,**	**chocolate**	**,**	**macaroons**	**,**	**etc**	**.**
或者	水果	纸浆	,	巧克力	,	马卡龙	,	ETC	.

或者果肉、巧克力、马卡龙等。

[mu:s] [ɑ:r; ər]['froʊz(ə)n] [wɪ'ðaʊt] ['stɜ:rɪŋ] .

Mousses	**are**	**frozen**	**without**	**stirring**	**.**
慕斯	是	冷冻	没有	搅拌	.

慕斯无需搅拌即可冷冻。

[set] [koʊld] [kən'troʊl] [ɑːn] ['koʊldəst] ['setɪŋ] .
Set cold control on coldest setting .
放 寒冷的 控制 在 最冷 环境 .

将制冷控制调至最低温度。

[wen] ['froʊz(ə)n] , [ˌriː'set] [koʊld] [kən'troʊl] [ˌmɪd'weɪ] [bɪ'twiːn] ['nɔːrm(ə)l] [ænd; ənd] ['koʊldəst] [tuː; tə] ['meloʊ]
When frozen , reset cold control midway between normal and coldest to mellow
什么时候 冷冻 , 重置 寒冷的 控制 中途 之间 普通的 和 最冷 到 醇厚
[bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] . [naɪn]
before serving . 9
前 服务 . 9

冷冻后，将冷藏控制旋钮调至正常温度和最冷温度之间的中间位置，使其回温后再食用。9

[və'nɪlə] [muːs]
VANILLA MOUSSE
香草 摩丝

香草慕斯

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kriːm] , [wɪpt]
2 cups cream , whipped
2 杯子 奶油 , 鞭打

杯打发的奶油

⅓ [kʌp] ['ʃʊgər]
⅓ cup sugar
⅓ 杯子 糖

三分之一杯糖

1½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1½ teaspoons vanilla
1½ 茶匙 香草

1½茶匙香草精

[ˌtuː'tuː] [eg] [waɪts] , ['biːtn] (['ɑːpʃən(ə)l])
2 egg whites , beaten (optional)
2 蛋 白人 , 被打败 (选修的)

2个打发的蛋白（可选）

1½ ['tiːspuːn] ['lemən] [dʒuːs]
1½ teaspoons lemon juice
1½ 茶匙 柠檬 汁

1.5茶匙柠檬汁

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['ʃʊgər] , [və'nɪlə] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] [tuː; tə] [wɪpt] [kriːm] .
Add the sugar , vanilla and lemon juice to whipped cream .
添加 这 糖 , 香草 和 柠檬 汁 到 鞭打 奶油 .

将糖、香草精和柠檬汁加入打发的奶油中。

[foʊld] [ɪn] [eg] [waɪts] .
Fold in egg whites .
折叠 在 蛋 白人 .

轻轻拌入蛋白。

[friːz] [ɪn] [ə; eɪ] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [treɪ] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] .
Freeze in a refrigerator tray without stirring .
冻结 在 一个 冰箱 托盘 没有 搅拌 .

放入冰箱托盘中冷冻，无需搅拌。

[wen] ['froʊz(ə)n] ,
When frozen ,
什么时候 冷冻 ,

冷冻后，

[ˌriːˈset][koʊld][kənˈtroʊl][æt; ət][ˌmɪdˈweɪ] [bɪˈtwiːn] [ˈnɔːrm(ə)l][ænd; ənd][ˈkoʊldəst][pɔɪnt] [ænd; ənd] [əˈlaʊ]

reset	**cold**	**control**	**at**	**midway**	**between**	**normal**	**and**	**coldest**	**point**	**and**	**allow**
重置	寒冷的	控制	在	中途	之间	普通的	和	最冷	观点	和	允许

[ˈmɪkstʃər][tuː; tə] [ˈmeloʊ] [fɔːr; fər] [ˈsevrəl] [ˈaʊərz] .

mixture	**to**	**mellow**	**for**	**several**	**hours**	**.**
混合物	到	醇厚	为了	一些	小时	.

将冷控器调至正常温度和最低温度之间的中间位置，让混合物静置几个小时使其冷却。

[jiːld] : [eɪt] [ˈsɜːvɪŋz] .

Yield	**:**	**8**	**servings**	**.**
屈服	:	8	份量	.

份量：8人份。

['strɔːberi] [muːs]

STRAWBERRY	**MOUSSE**
草莓	摩丝

草莓慕斯

[wʌn] [kʌp] [krʌʃt] ['strɔːberɪz]

1	**cup**	**crushed**	**strawberries**
1	杯子	碎	草莓

杯碎草莓

½ [kʌp] ['ʃʊgər]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['hevi] [kriːm] , [wɪpt]

2	**cups**	**heavy**	**cream**	**,**	**whipped**
2	杯子	重的	奶油	,	鞭打

杯浓奶油，打发

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

⅛	**teaspoon**	**salt**
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

[kəmˈbaɪn] [fruːt] [pʌlp] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

Combine	**fruit**	**pulp**	**and**	**sugar**	**.**
结合	水果	纸浆	和	糖	.

将果肉和糖混合。

[foʊld][ɪn] [wɪpt] [kriːm] ; [ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd][sɔːlt] .

Fold	**in**	**whipped**	**cream**	**;**	**add**	**vanilla**	**and**	**salt**	**.**
折叠	在	鞭打	奶油	;	添加	香草	和	盐	.

拌入打发的鲜奶油；加入香草精和盐。

[friːz] [ɪn][rɪˈfrɪdʒəreɪtər] [treɪ] [wɪˈðaʊt] ['stɜːrɪŋ] .

Freeze	**in**	**refrigerator**	**tray**	**without**	**stirring**	**.**
冻结	在	冰箱	托盘	没有	搅拌	.

放入冰箱托盘中冷冻，无需搅拌。

['æftər] ['friːzɪŋ] ,

After	**freezing**	**,**
后	冷冻	,

冷冻后，

[ˌriːˈset][koʊld][kənˈtroʊl][æt; ət][ˌmɪdˈweɪ] [bɪˈtwiːn] [ˈnɔːrm(ə)l][ænd; ənd][ˈkoʊldəst][pɔɪnt] [ænd; ənd] [əˈlaʊ]

reset	cold	control	at	midway	between	normal	and	coldest	point	and	allow
重置	寒冷的	控制	在	中途	之间	普通的	和	最冷	观点	和	允许

[ˈmɪkstʃər][tuː; tə] [ˈmeloʊ] [ˈsevrəl] [ˈaʊərz] .

mixture	to	mellow	several	hours	.
混合物	到	醇厚	一些	小时	.

将冷控器调至正常温度和最低温度之间的中间位置，让混合物冷却几个小时。

[jiːld] : [eɪt] [ˈsɜːvɪŋz] .

Yield	:	8	servings	.
屈服	:	8	份量	.

份量：8人份。

[ˈʃɜːrbət] : [ə; eɪ] [ˈʃɜːrbət] [ɪz][æn; ən][aɪs][wɪð; wɪθ] [eg] [waɪts] , [mɪlk] , [kriːm] [ɔːr][ˈdʒelətɪn] [ˈædɪd] .

SHERBETS	:	A	sherbet	is	an	ice	with	egg	whites	,	milk	,	cream	or	gelatin	added	.
雪葩	:	一个	雪葩	是	一个	冰	和	蛋	白人	,	牛奶	,	奶油	或者	明胶	额外	.

雪芭：雪芭是在冰块中加入蛋清、牛奶、奶油或明胶制成的。

[ˈeni] [ˈresəpi][fɔːr; fər][æn; ən][aɪs][kæn; kən][biː; bi] [kənˈvɜːrtɪd] [tuː; tə][ə; eɪ] [ˈʃɜːrbət] [baɪ][ðə; ðɪ] [əˈdɪʃ(ə)n]

Any	recipe	for	an	ice	can	be	converted	to	a	sherbet	by	the	addition
任何	食谱	为了	一个	冰	能	是	转换	到	一个	雪葩	经过	这	添加

[ʌv; əv] [ˈstɪfli] [ˈbiːtn] [eg] [waɪts] ,

of	stiffly	beaten	egg	whites	,
的	僵硬地	被打败	蛋	白人	,

任何冰沙配方，只要加入打发至硬性发泡的蛋白，就可以变成雪葩。

[ɔːr][baɪ] [ˈsʌbstitjuːtiŋ] [mɪlk][fɔːr; fər][ðə; ðɪ][ˈwɔːtər] [kɔːld] [fɔːr; fər][ɪn][ðə; ðɪ][ˈresəpi] .

or	by	substituting	milk	for	the	water	called	for	in	the	recipe	.
或者	经过	替换	牛奶	为了	这	水	称为	为了	在	这	食谱	.

或者用牛奶代替食谱中要求的水。

[ˈræðər] [ðæn; ðən] [meɪk] [ə; eɪ] [ˈsɪrəp] ,

Rather	than	make	a	syrup	,
相当	比	制作	一个	糖浆	,

与其制作糖浆，

[skɔːld][ðə; ðɪ][mɪlk][wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ][ˈʃʊgər] [ænd; ənd][kɔːrn] [ˈsɪrəp] [ɪn][ðə; ðɪ][tɑːp][ʌv; əv][ə; eɪ] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlər]

scald	the	milk	with	the	sugar	and	corn	syrup	in	the	top	of	a	double	boiler
烫伤	这	牛奶	和	这	糖	和	玉米	糖浆	在	这	顶部	的	一个	双倍的	锅炉

.

:

.

将牛奶、糖和玉米糖浆放入双层蒸锅的上层，快速加热至沸腾。

[kuːl] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ɪnˈgriːdiənts] [ænd; ənd][proʊˈsiːd][æz; əz][dəˈrektɪd][fɔːr; fər][aɪs] [kriːm] .

Cool	,	add	remaining	ingredients	and	proceed	as	directed	for	ice	cream	.
凉爽的	,	添加	其余的	原料	和	继续	作为	指导	为了	冰	奶油	.

冷却后，加入剩余的配料，然后按照冰淇淋的制作步骤进行操作。

[rɪˈmuːv] [ðə; ðɪ][ˈmɪkstʃər][frʌm; frəm][ðə; ðɪ] [treɪ] [ˈɪntuː][ə; eɪ] [tʃɪld] [boʊl] .

Remove	the	mixture	from	the	tray	into	a	chilled	bowl	.
消除	这	混合物	从	这	托盘	进入	一个	冷藏	碗	.

将混合物从托盘中取出，放入冷藏过的碗中。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ʌnˈbiːtn] [eg] [waɪts] .

Add	unbeaten	egg	whites	.
添加	不败	蛋	白人	.

加入未打发的蛋白。

[biːt] [ʌnˈtɪl] [laɪt] [ɪn][ˈkʌlər][ænd; ənd][ə; eɪ] [smuːð] [mʌʃ] [ɪn][ˈtekstʃər] .

Beat	until	light	in	color	and	a	smooth	mush	in	texture	.
打	直到	光	在	颜色	和	一个	光滑的	糊状物	在	质地	.

搅拌至颜色变浅，质地呈光滑糊状。

[pʊt] [bæk] ['ɪntuː][ðə; ði] [treɪ] [ænd; ənd] [rɪ'tɜːrn] [tuː; tə][rɪ'frɪdʒəreɪtər][tuː; tə] [kəm'pliːt] ['friːzɪŋ] .

Put	**back**	**into**	**the**	**tray**	**and**	**return**	**to**	**refrigerator**	**to**	**complete**	**freezing**	**.**
放	后退	进入	这	托盘	和	返回	到	冰箱	到	完全的	冷冻	.

将食物放回托盘，然后放回冰箱继续冷冻。

['ʃɜːrbət]

SHERBET
雪葩

雪芭

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['wɔːtər]

2	**cups**	**water**
2	杯子	水

杯水

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]

2	**teaspoons**	**unflavored**	**gelatin**
2	茶匙	无味	明胶

2茶匙无味明胶

¼ [kʌp] [koʊld] ['wɔːtər]

¼	**cup**	**cold**	**water**
¼	杯子	寒冷的	水

¼ 杯冷水

[ˌtuː'tuː] [eg] [waɪts] , [ʌn'biːtn]

2	**egg**	**whites**	**,**	**unbeaten**
2	蛋	白人	,	不败

2个未打发的蛋白

[wʌn] [kʌp] [fruːt] [dʒuːs] [ɔːr] ½ [kʌp] [krʌʃt] [fruːt]

1	**cup**	**fruit**	**juice**	**or**	**½**	**cup**	**crushed**	**fruit**
1	杯子	水果	汁	或者	½	杯子	碎	水果

杯果汁或 ½ 杯碎水果

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]

2	**tablespoons**	**lemon**	**juice**
2	汤匙	柠檬	汁

2汤匙柠檬汁

['sɔːfn] ['dʒelətɪn] [ɪn] ¼ [kʌp] [koʊld] ['wɔːtər] .

Soften	**gelatin**	**in**	**¼**	**cup**	**cold**	**water**	**.**
软化	明胶	在	¼	杯子	寒冷的	水	.

将明胶用 1/4 杯冷水软化。

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] .

Combine	**sugar**	**and**	**water**	**and**	**bring**	**to**	**a**	**boil**	**.**
结合	糖	和	水	和	带来	到	一个	熬	.

将糖和水混合，煮沸。

[dɪ'zɑːlv] ['dʒelətɪn] [ɪn] [hɑːt] ['mɪkstʃər] .

Dissolve	**gelatin**	**in**	**hot**	**mixture**	**.**
溶解	明胶	在	热的	混合物	.

将明胶溶解在热混合物中。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[ˌeɪ diː 'diː] [fruːt] [dʒuːsiz] [ɔːr] [krʌʃt] [fruːt] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Add **fruit** **juices** **or** **crushed** **fruit** **and** **salt** .
添加 水果 果汁 或者 碎 水果 和 盐 .

加入果汁或碎水果和盐。

[pɔːr] ['ɪntuː] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [treɪ] .
Pour **into** **refrigerator** **tray** .
倒 进入 冰箱 托盘 .

倒入冰箱托盘。

[friːz] [ʌn'tɪl] [fɜːrm] [θruː'aʊt] .
Freeze **until** **firm** **throughout** .
冻结 直到 公司 自始至终 .

冷冻至完全凝固。

[rɪ'muːv] [tuː; tə] [tʃɪld] [boʊl] .
Remove **to** **chilled** **bowl** .
消除 到 冷藏 碗 .

取出放入冷藏过的碗中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ʌn'biːtn] [eg] [waɪts] .
Add **unbeaten** **egg** **whites** .
添加 不败 蛋 白人 .

加入未打发的蛋白。

[biːt] [wɪð; wɪθ] ['roʊtəri] ['biːtər] [ɔːr] [ɪ'lektrɪk] ['mɪksər] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .
Beat **with** **rotary** **beater** **or** **electric** **mixer** **until** **light** **and** **fluffy** .
打 和 旋转 击打者 或者 电的 混合器 直到 光 和 蓬松的 .

用旋转式搅拌器或电动搅拌器搅打至蓬松轻盈。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə] [treɪ] .
Return **to** **tray** .
返回 到 托盘 .

放回托盘。

[friːz] [ʌn'tɪl] [fɜːrm] .
Freeze **until** **firm** .
冻结 直到 公司 .

冷冻至凝固。

[jiːld] : [sɪks] [tuː; tə] [eɪt] ['sɜːrvɪŋz] . -
Yield **:** **6** **to** **8** **servings** **.** **10**
屈服 : 6 到 8 份量 . -

份量：6至8人份。10

['krænberi] ['ʃɜːrbət]
CRANBERRY **SHERBET**
蔓越莓 雪葩

蔓越莓雪葩

[fɔːr] [kʌps] ['krænberiz]
4 **cups** **cranberries**
4 杯子 蔓越莓

杯蔓越莓

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['wɔːtər]
2 **cups** **water**
2 杯子 水

杯水

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['ʃʊgər]

2	**cups**	**sugar**
2	杯子	糖

2杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]

1	**teaspoon**	**unflavored**	**gelatin**
1	茶匙	无味	明胶

1茶匙无味明胶

[wʌn] [kʌp] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs]

1	**cup**	**orange**	**juice**
1	杯子	橙子	汁

杯橙汁

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd]

3	**tablespoons**	**grated**	**orange**	**rind**
3	汤匙	磨碎的	橙子	果皮

3汤匙磨碎的橙皮

¼ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]

¼	**cup**	**lemon**	**juice**
¼	杯子	柠檬	汁

¼ 杯柠檬汁

[kʊk] ['krænberiz] [ɪn] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] [skɪnz] [pɑːp] ; [pʊt] [θruː] [ə; eɪ] [fuːd] [pres] .

Cook	**cranberries**	**in**	**water**	**until**	**skins**	**pop**	**;**	**put**	**through**	**a**	**food**	**press**	**.**
厨师	蔓越莓	在	水	直到	皮肤	流行音乐	;	放	通过	一个	食物	按	.

将蔓越莓放入水中煮至表皮爆裂；然后用食物压榨机压成泥。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .

Add	**sugar**	**and**	**heat**	**to**	**boiling**	**.**
添加	糖	和	热	到	沸腾	.

加入糖，加热至沸腾。

['sɔːfn] [ðə; ði] ['dʒelətɪn] [ɪn] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] [ænd; ənd] [stɜːr] ['ɪntuː] [hɑːt] ['mɪkstʃər] .

Soften	**the**	**gelatin**	**in**	**orange**	**juice**	**and**	**stir**	**into**	**hot**	**mixture**	**.**
软化	这	明胶	在	橙子	汁	和	搅拌	进入	热的	混合物	.

将明胶用橙汁软化，然后搅拌到热混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] .

Add	**orange**	**rind**	**and**	**lemon**	**juice**	**.**
添加	橙子	果皮	和	柠檬	汁	.

加入橙皮和柠檬汁。

[pɔːr] ['ɪntuː] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [treɪ] [ænd; ənd] [friːz] .

Pour	**into**	**refrigerator**	**tray**	**and**	**freeze**	**.**
倒	进入	冰箱	托盘	和	冻结	.

倒入冰箱托盘，冷冻保存。

[tɜːrn] ['ɪntuː] ['mɪksɪŋ] [boʊl] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .

Turn	**into**	**mixing**	**bowl**	**and**	**beat**	**until**	**light**	**and**	**fluffy**	**.**
转动	进入	混合	碗	和	打	直到	光	和	蓬松的	.

倒入搅拌碗中，搅打至蓬松轻盈。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə] [treɪ] .

Return	**to**	**tray**	**.**
返回	到	托盘	.

放回托盘。

[friːz] [fɜːrm] .

Freeze	**firm**	**.**
冻结	公司	.

冷冻至硬。

[sɜːrv] ['ʃɜːrbət] [æz; əz][ə; eɪ][meɪn] [kɔːrs] [ə'kʌmpənimənt] , [ə; eɪ] [pʌntʃ] [floʊt][ɔːr][ə; eɪ] [dɪ'zɜːrt] .

Serve	**sherbet**	**as**	**a**	**main**	**course**	**accompaniment**	**,**	**a**	**punch**	**float**	**or**	**a**	**dessert**	**.**
服务	雪葩	作为	一个	主要的	课程	伴奏	,	一个	冲床	漂浮	或者	一个	甜点	.

可以将雪葩作为主菜的配菜、潘趣酒的漂浮物或甜点。

['lemən] [kriːm] ['ʃɜːrbət]

LEMON	**CREAM**	**SHERBET**
柠檬	奶油	雪葩

柠檬奶油雪葩

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən][raɪnd]

2	**teaspoons**	**grated**	**lemon**	**rind**
2	茶匙	磨碎的	柠檬	果皮

2茶匙磨碎的柠檬皮

½ [kʌp] ['lemən][dʒuːs]

½	**cup**	**lemon**	**juice**
½	杯子	柠檬	汁

半杯柠檬汁

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]

1½	**cups**	**sugar**
1½	杯子	糖

1.5 杯糖

[ˌtuː'tuː][kʌps] [mɪlk]

2	**cups**	**milk**
2	杯子	牛奶

杯牛奶

[ˌtuː'tuː][kʌps] [laɪt] [kriːm]

2	**cups**	**light**	**cream**
2	杯子	光	奶油

杯淡奶油

[kəm'baɪn] ['lemən][raɪnd] , ['lemən][dʒuːs] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

Combine	**lemon**	**rind**	**,**	**lemon**	**juice**	**,**	**and**	**sugar**	**.**
结合	柠檬	果皮	,	柠檬	汁	,	和	糖	.

将柠檬皮、柠檬汁和糖混合。

[ə'laʊ] [tuː; tə][stænd] ['sevrəl] ['aʊərz] .

Allow	**to**	**stand**	**several**	**hours**	**.**
允许	到	站立	一些	小时	.

静置数小时。

[ˌeɪ diː 'diː]['lemən] ['mɪkstʃər][tuː; tə][mɪlk][ænd; ənd] [kriːm] .

Add	**lemon**	**mixture**	**to**	**milk**	**and**	**cream**	**.**
添加	柠檬	混合物	到	牛奶	和	奶油	.

将柠檬混合物加入牛奶和奶油中。

[tɜːrn]['ɪntuː][rɪ'frɪdʒəreɪtər] [treɪ] .

Turn	**into**	**refrigerator**	**tray**	**.**
转动	进入	冰箱	托盘	.

放入冰箱托盘。

[friːz] [ʌn'tɪl][fɜːrm] [θruː'aʊt] .

Freeze	**until**	**firm**	**throughout**	**.**
冻结	直到	公司	自始至终	.

冷冻至完全凝固。

[rɪ'muːv] [tuː; tə] [tʃɪld] [boʊl] [ænd; ənd] [biːt] [wɪð; wɪθ] ['roʊtəri] ['biːtər] [ɔːr] [ɪ'lektrɪk] ['mɪksər] [ʌn'tɪl]

Remove	**to**	**chilled**	**bowl**	**and**	**beat**	**with**	**rotary**	**beater**	**or**	**electric**	**mixer**	**until**
消除	到	冷藏	碗	和	打	和	旋转	击打者	或者	电的	混合器	直到

[smuːð] [ænd; ənd] ['flʌfi] .

smooth	**and**	**fluffy**	**.**
光滑的	和	蓬松的	.

将混合物倒入冷藏过的碗中，用旋转搅拌器或电动搅拌器搅拌至顺滑蓬松。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [tuː; tə] [kəm'pliːt] ['friːzɪŋ] .

Return	**to**	**refrigerator**	**to**	**complete**	**freezing**	**.**
返回	到	冰箱	到	完全的	冷冻	.

放回冰箱继续冷冻。

[jiːld] : [eɪt] [tuː; tə] - ['sɜːvɪŋz] .

Yield	**:**	**8**	**to**	**10**	**servings**	**.**
屈服	:	8	到	-	份量	.

份量：8至10人份。

[fruːt] ['ʃɜːrbət]

FRUIT	**SHERBET**
水果	雪葩

水果冰沙

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [mæʃt] [bə'nænəz]

2	**cups**	**mashed**	**bananas**
2	杯子	捣碎	香蕉

杯香蕉泥

⅓ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]

⅓	**cup**	**lemon**	**juice**
⅓	杯子	柠檬	汁

三分之一杯柠檬汁

⅓ [kʌp] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs]

⅓	**cup**	**orange**	**juice**
⅓	杯子	橙子	汁

三分之一杯橙汁

½ [kʌp] [laɪt] [kɔːrn] ['sɪrəp]

½	**cup**	**light**	**corn**	**syrup**
½	杯子	光	玉米	糖浆

半杯淡玉米糖浆

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

⅛	**teaspoon**	**salt**
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

[wʌn] [eg] [waɪt]

1	**egg**	**white**
1	蛋	白色的

1个蛋清

⅓ [kʌp] ['ʃʊgər]

⅓	**cup**	**sugar**
⅓	杯子	糖

三分之一杯糖

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

杯牛奶

¼ [kʌp] [ˌmærəˈʃiːnoʊ; ˌmærəˈskiːnoʊ] [ˈtʃeri] [dʒuːs]
¼ cup maraschino cherry juice
¼ 杯子 樱桃酒 樱桃 汁

¼ 杯马拉斯奇诺樱桃汁

½ [kʌp] [ˈkɔːrsli] [tʃɑːpt] [ˌmærəˈʃiːnoʊ; ˌmærəˈskiːnoʊ] [ˈtʃeriːz]
½ cup coarsely chopped maraschino cherries
½ 杯子 粗略地 切碎 樱桃酒 樱桃

半杯粗切的马拉斯奇诺樱桃

½ [ˈtiːspuːn] [ˈgreɪtɪd] [ˈɔrɪndʒ] [raɪnd]
½ teaspoon grated orange rind
½ 茶匙 磨碎的 橙子 果皮

½茶匙磨碎的橙皮

[mɪks] [ˈlemən] [dʒuːs] [wɪð; wɪθ] [bəˈnænəz] , [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈɔrɪndʒ] [dʒuːs] , [kɔːrn] [ˈsɪrəp] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Mix lemon juice with bananas , then add orange juice , corn syrup and salt .
混合 柠檬 汁 和 香蕉 , 然后 添加 橙子 汁 , 玉米 糖浆 和 盐 .

将柠檬汁与香蕉混合，然后加入橙汁、玉米糖浆和盐。

[biːt] [eg] [waɪt] [ʌnˈtɪl] [stɪf] [bʌt; bət] [nɑːt] [draɪ] ; [ˈgrædʒuəli] [biːt] [ɪn] [ˈʃʊgər] .
Beat egg white until stiff but not dry ; gradually beat in sugar .
打 蛋 白色的 直到 僵硬的 但 不是 干燥 ; 逐步地 打 在 糖 .

用打蛋器将蛋白打发至硬性发泡但不要打干；然后逐渐加入糖继续打发。

[foʊld] [ˈɪntuː] [bəˈnænə] [ˈmɪkstʃər] .
Fold into banana mixture .
折叠 进入 香蕉 混合物 .

拌入香蕉混合物中。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [mɪlk] , [ˈtʃeri] [dʒuːs] , [ˈtʃeriːz] [ænd; ənd] [ˈɔrɪndʒ] [raɪnd] .
Add milk , cherry juice , cherries and orange rind .
添加 牛奶 , 樱桃 汁 , 樱桃 和 橙子 果皮 .

加入牛奶、樱桃汁、樱桃和橙皮。

[pɔːr] [ˈɪntuː] [rɪˈfrɪdʒəreɪtər] [treɪ] .
Pour into refrigerator tray .
倒 进入 冰箱 托盘 .

倒入冰箱托盘。

[friːz] [ʌnˈtɪl] [ˈmɪkstʃər] [ɪz] [ˈɔːlmoʊst] [fɜːrm] .
Freeze until mixture is almost firm .
冻结 直到 混合物 是 几乎 公司 .

冷冻至混合物几乎凝固。

[pleɪs] [ɪn] [tʃɪld] [boʊl] [ænd; ənd] [biːt] .
Place in chilled bowl and beat .
地方 在 冷藏 碗 和 打 .

放入冷藏过的碗中搅拌。

[rɪˈtɜːrn] [tuː; tə] [treɪ] [ænd; ənd] [kənˈtɪnjuː] [ˈfriːzɪŋ] [ʌnˈtɪl] [fɜːrm] .
Return to tray and continue freezing until firm .
返回 到 托盘 和 继续 冷冻 直到 公司 .

将托盘放回原位，继续冷冻至凝固。

[jiːld] : [eɪt] [ˈsɜːvɪŋz] .
Yield : 8 servings .
屈服 : 8 份量 .

份量：8人份。

[ˈaɪsɪz] :
ICES :
冰 :

ICES：

[æn; ən][aɪs][ɪz][ə; eɪ]['mɪkstʃər][ʌv; əv][fruːt][dʒuːsiz] , ['ʃʊgər][ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] .

An	ice	is	a	mixture	of	fruit	juices	,	sugar	and	flavoring	.
一个	冰	是	一个	混合物	的	水果	果汁	,	糖	和	调味	.

冰沙是由果汁、糖和调味剂混合而成的。

[kəm'baɪn] [fruːt] [dʒuːsiz][ænd; ənd] [tʃɪld] ['sɪrəp] [æz; əz] [də'rektɪd] .

Combine	fruit	juices	and	chilled	syrup	as	directed	.
结合	水果	果汁	和	冷藏	糖浆	作为	指导	.

按照说明将果汁和冷藏糖浆混合。

[mɪks] [wel] .

Mix	well	.
混合	出色地	.

充分搅拌。

[pɔːr] ['ɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪ] .

Pour	into	freezing	tray	.
倒	进入	冷冻	托盘	.

倒入冷冻托盘。

[friːz] [ʌn'tɪl][fɜːrm] [θruː'aʊt] .

Freeze	until	firm	throughout	.
冻结	直到	公司	自始至终	.

冷冻至完全凝固。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [treɪ] [tuː; tə][ə; eɪ] [tʃɪld] [boʊl] ,

Remove	from	tray	to	a	chilled	bowl	,
消除	从	托盘	到	一个	冷藏	碗	,

从托盘中取出，放入冷藏过的碗中。

[breɪk] [ʌp][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['wʊd(ə)n] [spuːn] [ænd; ənd] [biːt] [wɪð; wɪθ][æn; ən] [ɪ'lektrɪk] ['mɪksər][ɔːr]['roʊtəri]

break	up	with	a	wooden	spoon	and	beat	with	an	electric	mixer	or	rotary
休息	向上	和	一个	木制的	勺子	和	打	和	一个	电的	混合器	或者	旋转

['biːtər] [ʌn'tɪl] [friː] [ʌv; əv][hɑːrd] [lʌmps] [bʌt; bət] [stɪl] [ə; eɪ] [θɪk] [mʌʃ] .

beater	until	free	of	hard	lumps	but	still	a	thick	mush	.
击打者	直到	自由的	的	难的	肿块	但	仍然	一个	厚的	糊状物	.

用木勺捣碎，用电动搅拌器或旋转搅拌器搅拌，直到没有硬块但仍呈浓稠糊状。

[wɜːrk] ['kwɪkli] .

Work	quickly	.
工作	迅速地	.

动作要快。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə] [treɪ] [tuː; tə] [kəm'pliːt] ['friːzɪŋ] . -

Return	to	tray	to	complete	freezing	.	11
返回	到	托盘	到	完全的	冷冻	.	-

放回托盘继续冷冻。11

['lemən] [aɪs]

LEMON	ICE
柠檬	冰

柠檬冰

2½ [kʌps] ['wɔːtər]

2½	cups	water
2½	杯子	水

2.5 杯水

¾ [kʌp][kɔːrn] ['sɪrəp]

¾	cup	corn	syrup
¾	杯子	玉米	糖浆

¾ 杯玉米糖浆

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
1 **tablespoon** **grated** **lemon** **rind**
1 汤匙 磨碎的 柠檬 果皮

1汤匙磨碎的柠檬皮

⅔ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]
⅔ **cup** **lemon** **juice**
⅔ 杯子 柠檬 汁

⅔ 杯柠檬汁

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

['jeloʊ] [fuːd] ['kʌlərɪŋ]
Yellow **food** **coloring**
黄色的 食物 染色

黄色食用色素

[kəm'baɪn] ['wɔːtər] , [kɔːrn] ['sɪrəp] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['lemən] [raɪnd] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspæn] .
Combine **water** **,** **corn** **syrup** **,** **sugar** **and** **lemon** **rind** **in** **a** **saucepan** **.**
结合 水 , 玉米 糖浆 , 糖 和 柠檬 果皮 在 一个 平底锅 .

将水、玉米糖浆、糖和柠檬皮放入平底锅中混合。

[stɜːr] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgər] [ɪz] [dɪ'zɑːlvd] .
Stir **until** **sugar** **is** **dissolved** **.**
搅拌 直到 糖 是 溶解 .

搅拌至糖完全溶解。

[brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔːr; fər] [faɪv] ['mɪnɪts] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] .
Bring **to** **a** **boil** **and** **boil** **for** **5** **minutes** **without** **stirring** **.**
带来 到 一个 熬 和 熬 为了 5 分钟 没有 搅拌 .

煮沸后，不要搅拌，煮5分钟。

[kuːl] .
Cool **.**
凉爽的 .

凉爽的。

[ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] [dʒuːs] .
Add **lemon** **juice** **.**
添加 柠檬 汁 .

加入柠檬汁。

[streɪn] ['mɪkstʃər] [tuː; tə] [rɪ'muːv] ['lemən] [raɪnd] .
Strain **mixture** **to** **remove** **lemon** **rind** **.**
拉紧 混合物 到 消除 柠檬 果皮 .

将混合物过滤以去除柠檬皮。

[tɪnt] [ə; eɪ] ['delɪkət] ['jeloʊ] [ʃeɪd] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] [fuːd] ['kʌlərɪŋ] .
Tint **a** **delicate** **yellow** **shade** **with** **a** **few** **drops** **of** **food** **coloring** **.**
着色 一个 精美的 黄色的 阴影 和 一个 很少 滴 的 食物 染色 .

加入几滴食用色素，调成淡黄色。

[friːz] [ɪn] [ə; eɪ] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [treɪ] [ʌn'tɪl] [fɜːrm] [θruː'aʊt] .
Freeze **in** **a** **refrigerator** **tray** **until** **firm** **throughout** **.**
冻结 在 一个 冰箱 托盘 直到 公司 自始至终 .

放入冰箱托盘中冷冻至完全凝固。

[rɪ'muːv] [tuː; tə] [tʃɪld] [boʊl] .
Remove **to** **chilled** **bowl** **.**
消除 到 冷藏 碗 .

取出放入冷藏过的碗中。

[breɪk] [ʌp][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['wʊd(ə)n] [spuːn] [ænd; ənd] [biːt] [wɪð; wɪθ]['roʊtəri] ['biːtər] [ɔːr] [ɪ'lektrɪk] ['mɪksər]
Break **up** **with** **a** **wooden** **spoon** **and** **beat** **with** **rotary** **beater** **or** **electric** **mixer**
休息 向上 和 一个 木制的 勺子 和 打 和 旋转 击打者 或者 电的 混合器
[ʌn'tɪl] [laɪt] .
until **light** **.**
直到 光 .

用木勺捣碎，然后用旋转式打蛋器或电动搅拌器搅打至蓬松。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə][rɪ'frɪdʒəreɪtər][tuː; tə] [kəm'pliːt] ['friːzɪŋ] .
Return **to** **refrigerator** **to** **complete** **freezing** **.**
返回 到 冰箱 到 完全的 冷冻 .

放回冰箱继续冷冻。

[jiːld] : [sɪks][tuː; tə][eɪt] ['sɜːrvɪŋz] .
Yield **:** **6** **to** **8** **servings** **.**
屈服 : 6 到 8 份量 .

份量：6至8人份。

[tʃɪld] [dɪ'zɜːrts]
Chilled **Desserts**
冷藏 甜点

冷藏甜点

[ðer; ðər][ɑːr; ər] ['meni] [dɪ'lektəb(ə)l] [dɪ'zɜːrts] [meɪd] [frʌm; frəm][ə; eɪ]['dʒelətɪn] [beɪs] .
There **are** **many** **delectable** **desserts** **made** **from** **a** **gelatin** **base** **.**
那里 是 许多 美味的 甜点 制成 从 一个 明胶 根据 .

有很多美味的甜点都是以明胶为基底制成的。

[ðiːz] [ɑːr; ər]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [kɔːld] [wɪps] , [snəuz] , [ɔːr] [kriːmz] , [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][fruːt]
These **are** **usually** **called** **Whips** **,** **Snows** **,** **or** **Creams** **,** **according** **to** **the** **fruit**
这些 是 通常 称为 鞭子 , 雪 , 或者 乳霜 , 根据 到 这 水果
[ˌkɑːmbɪ'neɪʃ(ə)n] ,
combination **,**
组合 ,

根据水果组合的不同，这些甜点通常被称为奶油冻、雪花冻或奶油冻。

[sʌtʃ] [æz; əz] ['tʃeri] [wɪp] , [greɪp] [snoʊ] , [ɔːr]['paɪnæp(ə)l] [bə'veriən] [kriːm] .
such **as** **Cherry** **Whip** **,** **Grape** **Snow** **,** **or** **Pineapple** **Bavarian** **Cream** **.**
这样的 作为 樱桃 鞭 , 葡萄 雪 , 或者 菠萝 巴伐利亚 奶油 .

例如樱桃奶油、葡萄雪糕或菠萝巴伐利亚奶油。

['ʌðər] [dɪ'zɜːrts] [wɪtʃ] [hæv; həv] [aɪ] [ænd; ənd] [teɪst] [ə'piːl] [ɑːr; ər][ˌkɑːmbə'neɪʃənz][ʌv; əv][fruːt] ,
Other **desserts** **which** **have** **eye** **and** **taste** **appeal** **are** **combinations** **of** **fruit** **,**
其他 甜点 哪个 有 眼睛 和 品尝 上诉 是 组合 的 水果 ,

其他一些色香味俱佳的甜点是水果的组合，

['dʒelətɪn][ɔːr] [kriːm] ['fɪlɪŋz] [plʌs] [keɪk] [ɔːr] ['kʊki] [faʊn'deɪʃ(ə)n] .
gelatin **or** **cream** **fillings** **plus** **cake** **or** **cookie** **foundation** **.**
明胶 或者 奶油 填充物 加 蛋糕 或者 曲奇饼 基础 .

明胶或奶油馅料加上蛋糕或饼干底。

[ə'gen] , [ðiːz] [ɑːr; ər][aɪ'diːəl] [weɪz] [tuː; tə][juːz][ðə; ði][læst][ʌv; əv][ðə; ði]['eɪndʒl] [fuːd] ,
Again **,** **these** **are** **ideal** **ways** **to** **use** **the** **last** **of** **the** **angel** **food** **,**
再次 , 这些 是 理想的 方式 到 使用 这 最后的 的 这 天使 食物 ,

再次强调，这些都是利用剩余天使蛋糕的理想方法。

[spʌndʒ] [ɔːr] [pleɪn] [keɪk] [ɔːr] [ɪkˈstend] [ə; eɪ] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [fuːd] [tuː; tə] [fɪt] [jʊr; jər] [ˈkɜːrənt]
sponge **or** **plain** **cake** **or** **extend** **a** **small** **amount** **of** **a** **food** **to** **fit** **your** **current**
海绵 或者 清楚的 蛋糕 或者 延长 一个 小的 数量 的 一个 食物 到 合身 你的 当前的
[niːdz] .
needs **.**
需求 .

海绵蛋糕或普通蛋糕，或者少量制作食物以满足您当前的需求。

[snoʊ] [ˈpudiŋz] [əˈteɪn] [ə; eɪ] [ˌkerˌək.təˈrɪs.tɪk] [laɪt] ,
Snow **puddings** **attain** **a** **characteristic** **light** **,**
雪 布丁 达到 一个 特征 光 ,

雪布丁呈现出一种特有的光泽，

[ˈeri] [ˈtekstʃər] [θruː] [ðə; ði] [əˈdɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ˈbiːtn] [eg] [waɪts] [wɪtʃ] [ɑːr; ər] [ˈfoʊldɪd] [ɪn] [wen]
airy **texture** **through** **the** **addition** **of** **beaten** **egg** **whites** **which** **are** **folded** **in** **when**
轻盈的 质地 通过 这 添加 的 被打败 蛋 白人 哪个 是 折叠 在 什么时候
[ðə; ði] [ˈdʒelətɪn] [ˈmɪkstʃər] [bɪˈgɪnz] [tuː; tə] [set] .
the **gelatin** **mixture** **begins** **to** **set** **.**
这 明胶 混合物 开始 到 放 .

在明胶混合物开始凝固时，加入打发的蛋白，搅拌均匀，使成品质地蓬松。

[ðə; ði] [seɪm] [hoʊldz] [truː] [ʌv; əv] [bəˈveriən] [kriːmz] [ɪkˈsept] [ðæt] [wɪpt] [kriːm] [teɪks] [ðə; ði] [pleɪs]
The **same** **holds** **true** **of** **Bavarian** **creams** **except** **that** **whipped** **cream** **takes** **the** **place**
这 相同的 持有 真的 的 巴伐利亚 乳霜 除了 那 鞭打 奶油 需要 这 地方
[ʌv; əv] [ðə; ði] [eg] [waɪts] .
of **the** **egg** **whites** **.**
的 这 蛋 白人 .

巴伐利亚奶油的做法也类似，只是用鲜奶油代替了蛋白。

[tuː; tə] [juːz] [pleɪn] [ˈdʒelətɪn] [æz; əz] [ə; eɪ] [beɪs] , [ˈsɔːfn] [ˈdʒelətɪn] [ɪn] [ə; eɪ] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [ʌv; əv] [koʊld]
To **use** **plain** **gelatin** **as** **a** **base** **,** **soften** **gelatin** **in** **a** **small** **amount** **of** **cold**
到 使用 清楚的 明胶 作为 一个 根据 , 软化 明胶 在 一个 小的 数量 的 寒冷的
[ˈlɪkwɪd] .
liquid **.**
液体 .

如果使用普通明胶作为基底，请将明胶在少量冷液体中软化。

[stɜːr] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [hɑːt] [ˈlɪkwɪd] .
Stir **into** **the** **hot** **liquid** **.**
搅拌 进入 这 热的 液体 .

搅拌入热液体中。

[fɔːr; fər] [ˈdʒen(ə)rəl] [juːz] , [əˈlaʊ] [wʌn] [ˈenvəloʊp] [ʌv; əv] [ˈdʒelətɪn] [tuː; tə] [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ʌv; əv] [ˈlɪkwɪd] .
For **general** **use** **,** **allow** **1** **envelope** **of** **gelatin** **to** **2** **cups** **of** **liquid** **.**
为了 一般的 使用 , 允许 1 信封 的 明胶 到 2 杯子 的 液体 .

一般情况下，1 包明胶兑 2 杯液体。

[ɪf] [ˈæsɪd] [fruːt] [dʒuːsiz] [ɑːr; ər] [juːst] ,
If **acid** **fruit** **juices** **are** **used** **,**
如果 酸 水果 果汁 是 用过的 ,

如果使用酸性果汁，

[ðə; ði] [prəˈpɔːrʃ(ə)n] [ʌv; əv] [wʌn] [ˈenvəloʊp] [ʌv; əv] [ˈdʒelətɪn] [tuː; tə] 1¾ [kʌps] [ˈlɪkwɪd] [ɪz] [mɔːr] [ˌsætɪsˈfæktəri] .
the **proportion** **of** **1** **envelope** **of** **gelatin** **to** **1¾** **cups** **liquid** **is** **more** **satisfactory** **.**
这 部分 的 1 信封 的 明胶 到 1¾ 杯子 液体 是 更多的 令人满意的 .

1 包明胶配 1¾ 杯液体的比例更为理想。

[tuː; tə] [ˈheɪs(ə)n] [ˈsetɪŋ] [ʌv; əv] [ˈdʒelətɪn] [ˈmɪkstʃɚz] [ænd; ənd] [tuː; tə] [prɪˈzɜːrv] [ðə; ði] [freʃ] [fruːt] [ˈfleɪvərz] ,
To **hasten** **setting** **of** **gelatin** **mixtures** **and** **to** **preserve** **the** **fresh** **fruit** **flavors** **,**
到 趋 环境 的 明胶 混合物 和 到 保存 这 新鲜的 水果 口味 ,

为了加快明胶混合物的凝固速度并保持新鲜水果的风味，

[hiːt] ['oʊnli][hæf][ʌv; əv][ðə; ði]['lɪkwɪd][tuː; tə] [dɪ'zɑːlv] [ðə; ði] ['sɔfənd] ['dʒelətɪn] .

heat	**only**	**half**	**of**	**the**	**liquid**	**to**	**dissolve**	**the**	**softened**	**gelatin**	**.**
热	仅有的	一半	的	这	液体	到	溶解	这	软化	明胶	.

只需加热一半液体，使软化的明胶溶解即可。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['ʌðər] [hæf][koʊld] .

Then	**add**	**the**	**other**	**half**	**cold**	**.**
然后	添加	这	其他	一半	寒冷的	.

然后加入另一半冷水。

[noʊt] :

Note	**:**
笔记	:

笔记：

[freʃ] ['paɪnæp(ə)l][dʒuːs][ɔːr][pʌlp][mʌst; məst][biː; bi]['skɔːldɪd] [bɪ'fɔːr] ['juːzɪŋ][wɪð; wɪθ]['dʒelətɪn]

Fresh	**pineapple**	**juice**	**or**	**pulp**	**must**	**be**	**scalded**	**before**	**using**	**with**	**gelatin**
新鲜的	菠萝	汁	或者	纸浆	必须	是	烫伤	前	使用	和	明胶

[bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ʌv; əv][æn; ən] ['enzaɪm] [ɪn] [freʃ] ['paɪnæp(ə)l] [ðæt] [kiːps] ['dʒelətɪn][frʌm; frəm]['dʒelɪŋ] .

because	**of**	**an**	**enzyme**	**in**	**fresh**	**pineapple**	**that**	**keeps**	**gelatin**	**from**	**jelling**	**.**
因为	的	一个	酶	在	新鲜的	菠萝	那	保持	明胶	从	凝胶	.

新鲜菠萝汁或果肉在使用明胶之前必须先用热水烫一下，因为新鲜菠萝中含有一种酶，会阻止明胶凝固。

[tuː; tə] [rɪ'muːv] [moʊldɪd]['dʒelətɪn] [dɪ'zɜːrts] ,

To	**remove**	**molded**	**gelatin**	**desserts**	**,**
到	消除	模制	明胶	甜点	,

去除成型的果冻甜点，

[dɪp][moʊld]['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][ʌv; əv][wɔːrm] ([nɑːt][hɑːt]) ['wɔːtər][fɔːr; fər][ə'baʊt] - ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] .

dip	**mold**	**into**	**a**	**pan**	**of**	**warm**	**(**	**not**	**hot**	**)**	**water**	**for**	**about**	**30**	**seconds**	**.**
蘸	模具	进入	一个	平底锅	的	温暖的	(	不是	热的	)	水	为了	关于	-	秒	.

将模具浸入一锅温水（不是热水）中约 30 秒。

[ðə; ði]['wɔːtər][ʃʊd; ʃəd] [kʌm] ['ɔːlmoʊst][tuː; tə][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði][moʊld] .

The	**water**	**should**	**come**	**almost**	**to**	**the**	**top**	**of**	**the**	**mold**	**.**
这	水	应该	来	几乎	到	这	顶部	的	这	模具	.

水位应该几乎达到模具顶部。

[ðen] [dɪ'zɜːrt] [kæn; kən][biː; bi] [rɪ'muːvd] ['iːzəli] [tuː; tə][ðə; ði] ['sɜːrvɪŋ] [pleɪt] [baɪ] [ɪn'vəːtiŋ] [moʊld][ɑːn]

Then	**dessert**	**can**	**be**	**removed**	**easily**	**to**	**the**	**serving**	**plate**	**by**	**inverting**	**mold**	**on**
然后	甜点	能	是	已移除	容易地	到	这	服务	盘子	经过	倒置	模具	在

[ðə; ði] [pleɪt] .

the	**plate**	**.**
这	盘子	.

然后只需将模具倒扣在盘子上，即可轻松将甜点转移到餐盘上。

[tɜːrn][moʊld]['oʊvər] ['kerfəli] [ænd; ənd] [dɪ'zɜːrt] [wɪl] [rɪ'meɪn] [ɑːn] [pleɪt] ;

Turn	**mold**	**over**	**carefully**	**and**	**dessert**	**will**	**remain**	**on**	**plate**	**;**
转动	模具	超过	小心	和	甜点	将要	保持	在	盘子	;

小心地将模具翻过来，甜点就会留在盘子上；

[ðɪs] ['ækʃ(ə)n][ɪz] [dʌn] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] [æz; əz][wʌn] [rɪ'muːvz] [ə; eɪ] [keɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði][pæn] .

this	**action**	**is**	**done**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**as**	**one**	**removes**	**a**	**cake**	**from**	**the**	**pan**	**.**
这	行动	是	完毕	在	这	相同的	方式	作为	一	移除	一个	蛋糕	从	这	平底锅	.

-

12

-

这个动作与从烤盘中取出蛋糕的方式相同。12

['ɔrɪndʒ] - [bə'nænə] [keɪk]

ORANGE	**-**	**BANANA**	**CAKE**
橙子	-	香蕉	蛋糕

橙子香蕉蛋糕

[wʌn] ['pækɪdʒ] ['ɔrɪndʒ] - ['fleɪvər] ['dʒelətɪn]

1	package	orange	-	flavored	gelatin
1	包裹	橙子	-	调味	明胶

包橙味明胶

1½ [kʌps] [hɑːt]['wɔːtər]

1½	cups	hot	water
1½	杯子	热的	水

1.5 杯热水

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]

¼	cup	sugar
¼	杯子	糖

¼ 杯糖

[fjuː] [greɪnz] [sɔːlt]

Few	grains	salt
很少	谷物	盐

少许盐

¾ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd]

¾	teaspoon	grated	orange	rind
¾	茶匙	磨碎的	橙子	果皮

¾茶匙磨碎的橙皮

½ [kʌp] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs]

½	cup	orange	juice
½	杯子	橙子	汁

半杯橙汁

¾ [kʌp] ['wɪpɪŋ] [kriːm]

¾	cup	whipping	cream
¾	杯子	鞭打	奶油

¾ 杯鲜奶油

1½ [kʌps] ['faɪnli] [daɪst] [bə'nænəz]

1½	cups	finely	diced	bananas
1½	杯子	精细地	切丁	香蕉

1.5 杯切成细丁的香蕉

- ['leɪdi]['fɪŋgərz]

12	lady	fingers
-	女士	手指

12根手指饼干

[dɪ'zɑːlv] ['dʒelətɪn][ɪn][hɑːt]['wɔːtər][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] , [sɔːlt] , ['ɔrɪndʒ] [raɪnd][ænd; ənd] ['ɔrɪndʒ]

Dissolve	gelatin	in	hot	water	and	add	sugar	,	salt	,	orange	rind	and	orange
溶解	明胶	在	热的	水	和	添加	糖	,	盐	,	橙子	果皮	和	橙子

[dʒuːs] .

juice	.
汁	.

将明胶溶于热水中，加入糖、盐、橙皮和橙汁。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] ['stɑːrts][tuː; tə] ['θɪkən] .

Chill	until	mixture	starts	to	thicken	.
寒意	直到	混合物	开始	到	加厚	.

冷藏至混合物开始变稠。

[wɪp] [kriːm] [ʌn'tɪl] [θɪk] [bʌt; bət][nɑːt] [stɪf] .

Whip	cream	until	thick	but	not	stiff	.
鞭	奶油	直到	厚的	但	不是	僵硬的	.

将奶油打发至浓稠但不要过硬。

[foʊld] [kriːm] [ænd; ənd][bəˈnænəz]['ɪntuː]['dʒelətɪn] .

Fold	**cream**	**and**	**bananas**	**into**	**gelatin**	**.**
折叠	奶油	和	香蕉	进入	明胶	.

将奶油和香蕉拌入吉利丁中。

[laɪn] [ə; eɪ] [bred] [pæn][wɪð; wɪθ] [wækst] ['peɪpər] .

Line	**a**	**bread**	**pan**	**with**	**waxed**	**paper**	**.**
线	一个	面包	平底锅	和	打蜡	纸	.

在面包烤盘内铺上蜡纸。

[laɪn] ['bɑːtəm] [ænd; ənd] [saɪdz] [ʌv; əv][moʊld][wɪð; wɪθ]['leɪdi]['fɪŋgərz] , [splɪt]['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] .

Line	**bottom**	**and**	**sides**	**of**	**mold**	**with**	**lady**	**fingers**	**,**	**split**	**lengthwise**	**.**
线	底部	和	侧面	的	模具	和	女士	手指	,	分裂	纵向	.

在模具底部和侧面铺上纵向切开的秋葵条。

[fɪl] [moʊld][wɪð; wɪθ]['dʒelətɪn]['mɪkstʃər] .

Fill	**mold**	**with**	**gelatin**	**mixture**	**.**
充满	模具	和	明胶	混合物	.

将明胶混合物倒入模具。

[əˈreɪndʒ] ['leɪdi]['fɪŋgərz]['oʊvər][tɑːp][ʌv; əv]['dʒelətɪn] .

Arrange	**lady**	**fingers**	**over**	**top**	**of**	**gelatin**	**.**
安排	女士	手指	超过	顶部	的	明胶	.

将手指饼干铺在果冻上。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl][fɜːrm] .

Chill	**until**	**firm**	**.**
寒意	直到	公司	.

冷藏至凝固。

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm][moʊld][ænd; ənd][slaɪs] .

Remove	**from**	**mold**	**and**	**slice**	**.**
消除	从	模具	和	片	.

从模具中取出，切片。

[jiːld] : [eɪt] ['sɜ˞ːvɪŋz] .

Yield	**:**	**8**	**servings**	**.**
屈服	:	8	份量	.

份量：8人份。

['paɪnæp(ə)l] [rɪˈfrɪdʒəreɪtər] [keɪk]

PINEAPPLE	**REFRIGERATOR**	**CAKE**
菠萝	冰箱	蛋糕

菠萝冰箱蛋糕

[wʌn] ['envələʊp] [ˌʌnˈfleɪvərd] ['dʒelətɪn]

1	**envelope**	**unflavored**	**gelatin**
1	信封	无味	明胶

包无味明胶

¼ [kʌp][koʊld]['wɔːtər]

¼	**cup**	**cold**	**water**
¼	杯子	寒冷的	水

¼ 杯冷水

[wʌn][noʊ] . [ˌtuːˈtuː][kæn; kən] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l]

1	**No**	**.**	**2**	**can**	**crushed**	**pineapple**
1	不	.	2	能	碎	菠萝

1号2罐碎菠萝

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [ˌmærəˈʃiːnoʊ; ˌmærəˈskiːnoʊ] ['tʃeriːz]

½	cup	chopped	maraschino	cherries
½	杯子	切碎	樱桃酒	樱桃

半杯切碎的马拉斯奇诺樱桃

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] [pɪˈkɑːnz]

¼	cup	chopped	pecans
¼	杯子	切碎	山核桃

¼ 杯切碎的山核桃

[θriː] [eg] [waɪts]

3	egg	whites
3	蛋	白人

3个蛋清

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['wɪpɪŋ] [kriːm]

2	cups	whipping	cream
2	杯子	鞭打	奶油

杯鲜奶油

[ˌtuːˈtuː]['dʌz(ə)n]['leɪdi]['fɪŋgərz][ɔːr]['slaɪsɪz][ʌv; əv] [spʌndʒ] [keɪk]

2	dozen	lady	fingers	or	slices	of	sponge	cake
2	打	女士	手指	或者	切片	的	海绵	蛋糕

两打手指饼干或海绵蛋糕片

['sɔːfn] ['dʒelətɪn][ɪn][koʊld]['wɔːtər] .

Soften	gelatin	in	cold	water	.
软化	明胶	在	寒冷的	水	.

将明胶用冷水软化。

[dreɪn] ['paɪnæp(ə)l][ænd; ənd] [hiːt] ['paɪnæp(ə)l][dʒuːs] .

Drain	pineapple	and	heat	pineapple	juice	.
流走	菠萝	和	热	菠萝	汁	.

将菠萝沥干水分，加热菠萝汁。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

国际收割机冰箱食谱(International Harvester Refrigerator Recipes)

[dɪ'zɑːlv] ['dʒelətɪn][ɪn]['paɪnæp(ə)l][dʒuːs] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][stɜːr][ʌn'tɪl] [dɪ'zɑːlvd] .
Dissolve **gelatin** **in** **pineapple** **juice** **,** **add** **sugar** **and** **stir** **until** **dissolved** **.**
溶解 明胶 在 菠萝 汁 , 添加 糖 和 搅拌 直到 溶解 .

将明胶溶于菠萝汁中，加入糖并搅拌至完全溶解。

[kuːl] .
Cool **.**
凉爽的 .

凉爽的。

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃeriːz] , [nʌts] [ænd; ənd] [dreɪnd] ['paɪnæp(ə)l] .
Add **cherries** **,** **nuts** **and** **drained** **pineapple** **.**
添加 樱桃 , 坚果 和 排水 菠萝 .

加入樱桃、坚果和沥干水分的菠萝。

[biːt] [eg] [waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] [bʌt; bət][nɑːt][draɪ] .
Beat **egg** **whites** **until** **stiff** **but** **not** **dry** **.**
打 蛋 白人 直到 僵硬的 但 不是 干燥 .

将蛋白打发至硬性发泡，但不要打发过头。

[foʊld]['ɪntuː][fruːt]['mɪkstʃər] .
Fold **into** **fruit** **mixture** **.**
折叠 进入 水果 混合物 .

拌入水果混合物中。

[foʊld][ɪn] [wɪpt] [kriːm] .
Fold **in** **whipped** **cream** **.**
折叠 在 鞭打 奶油 .

拌入打发的鲜奶油。

[ə'reɪndʒ] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv]['leɪdi]['fɪŋgərz][ɔːr] [spʌndʒ] [keɪk] [ɑːn] ['bɑːtəm] [ænd; ənd] [ə'raʊnd] [saɪdz] [ʌv; əv]
Arrange **a** **layer** **of** **lady** **fingers** **or** **sponge** **cake** **on** **bottom** **and** **around** **sides** **of**
安排 一个 层 的 女士 手指 或者 海绵 蛋糕 在 底部 和 大约 侧面 的
[naɪn] - [ɪntʃ] [skwer] [pæn] .
9 **-** **inch** **square** **pan** **.**
9 - 英寸 正方形 平底锅 .

在9英寸方形烤盘的底部和侧面铺上一层手指饼干或海绵蛋糕。

[pɔːr] ['mɪkstʃər]['ɪntuː][pæn][ænd; ənd][tɑːp][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv]['leɪdi]['fɪŋgərz][ɔːr] [spʌndʒ] [keɪk] .
Pour **mixture** **into** **pan** **and** **top** **with** **a** **layer** **of** **lady** **fingers** **or** **sponge** **cake** **.**
倒 混合物 进入 平底锅 和 顶部 和 一个 层 的 女士 手指 或者 海绵 蛋糕 .

将混合物倒入烤盘，并在上面铺上一层手指饼干或海绵蛋糕。

[let] [stænd][ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər] - ['aʊərz] .
Let **stand** **in** **refrigerator** **24** **hours** **.**
让 站立 在 冰箱 - 小时 .

放入冰箱冷藏24小时。

[slaɪs][ænd; ənd] [sɜːrv] .
Slice **and** **serve** **.**
片 和 服务 .

切片即可食用。

[jiːld] : - ['sɜ˞ːvɪŋz] .
Yield **:** **12** **servings** **.**
屈服 : - 份量 .

份量：12人份。

[snoʊ] ['pʊdɪŋ]
SNOW **PUDDING**
雪 布丁

雪布丁

[wʌn] ['envələʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]
1 **envelope** **unflavored** **gelatin**
1 信封 无味 明胶

包无味明胶

¼ [kʌp] [koʊld] ['wɔːtər]
¼ **cup** **cold** **water**
¼ 杯子 寒冷的 水

¼ 杯冷水

[wʌn] [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]
1 **cup** **boiling** **water**
1 杯子 沸腾 水

杯沸水

⅔ [kʌp] ['ʃʊgər]
⅔ **cup** **sugar**
⅔ 杯子 糖

⅔ 杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
1 **teaspoon** **grated** **lemon** **rind**
1 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

¼ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]
¼ **cup** **lemon** **juice**
¼ 杯子 柠檬 汁

¼ 杯柠檬汁

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [eg] [waɪts]
2 **egg** **whites**
2 蛋 白人

2个蛋清

['sɔːfn] ['dʒelətɪn] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] .
Soften **gelatin** **in** **cold** **water** **.**
软化 明胶 在 寒冷的 水 .

将明胶用冷水软化。

[dɪ'zɑːlv] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .
Dissolve **in** **boiling** **water** **.**
溶解 在 沸腾 水 .

溶于沸水中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] , ['greɪtɪd] [raɪnd] , ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Add **sugar** **,** **grated** **rind** **,** **lemon** **juice** **and** **salt** **.**
添加 糖 , 磨碎的 果皮 , 柠檬 汁 和 盐 .

加入糖、磨碎的柠檬皮、柠檬汁和盐。

[kuːl] . [tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['pɑːrʃəli] [set] .
Cool **.** **Chill** **until** **partially** **set** **.**
凉爽的 . 寒意 直到 部分 放 .

冷却。冷藏至部分凝固。

[biːt] [eg] [waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] .
Beat **egg** **whites** **until** **stiff** **.**
打 蛋 白人 直到 僵硬的 .

蛋白打发至硬性发泡。

[ˌeɪ diː 'diː]['dʒelətɪn]['mɪkstʃər] .
Add **gelatin** **mixture** **.**
添加 明胶 混合物 .

加入明胶混合物。

[kən'tɪnjuː] ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃər][hoʊldz][ɪts] [ʃeɪp] .
Continue **beating** **until** **mixture** **holds** **its** **shape** **.**
继续 殴打 直到 混合物 持有 它是 形状 .

继续搅拌直至混合物保持形状。

[pɔːr] ['ɪntuː][moʊld][ɔːr][aɪs][kjuːb] [treɪ] .
Pour **into** **mold** **or** **ice** **cube** **tray** **.**
倒 进入 模具 或者 冰 立方体 托盘 .

倒入模具或冰格中。

[tʃɪl] .
Chill **.**
寒意 .

寒意。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['kʌstərd] [sɔːs] .
Serve **with** **custard** **sauce** **.**
服务 和 蛋奶冻 酱 .

佐以蛋奶沙司食用。

[jiːld] : [sɪks][tuː; tə][eɪt] ['sɜːvɪŋz] .
Yield **:** **6** **to** **8** **servings** **.**
屈服 : 6 到 8 份量 .

份量：6至8人份。

[ˌveri'eɪʃ(ə)n] : ['sʌbstɪtuːt] [wʌn] [kʌp] [hɑːt] [fruːt] [dʒuːs][fɔːr; fər]['wɔːtər] .
Variation **:** **Substitute** **1** **cup** **hot** **fruit** **juice** **for** **water** **.**
变化 : 代替 1 杯子 热的 水果 汁 为了 水 .

变化：用 1 杯热果汁代替水。

[dɪ'kriːs] ['lemən] [dʒuːs][tuː; tə][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] .
Decrease **lemon** **juice** **to** **2** **tablespoons** **.**
减少 柠檬 汁 到 2 汤匙 .

柠檬汁用量减少至 2 汤匙。

[ə'mɪt] ['lemən] [raɪnd] . -
Omit **lemon** **rind** **.** **13**
忽略 柠檬 果皮 . -

省略柠檬皮。13

['kʌstərd] [sɔːs]
CUSTARD **SAUCE**
蛋奶冻 酱

蛋奶沙司

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [mɪlk]
2 **cups** **milk**
2 杯子 牛奶

杯牛奶

[ˌtuː'tuː] [eg] [joʊk]
2 **egg** **yolks**
2 蛋 蛋黄

2个蛋黄

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[skɔːld] [mɪlk] [ɪn] [ðə; ði] [tɑːp] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .
Scald milk in the top of a double boiler .
烫伤 牛奶 在 这 顶部 的 一个 双倍的 锅炉 .

将牛奶放入双层蒸锅的上层，快速加热至沸腾。

[biːt] [eg] [joʊk] ['slaɪtli] .
Beat egg yolks slightly .
打 蛋 蛋黄 轻微地 .

将蛋黄稍微搅打一下。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [sɔːlt] .
Add sugar and salt .
添加 糖 和 盐 .

加入糖和盐。

[stɜːr] ['sevrəl] [spuːnz] [ʌv; əv] ['skɔːldɪd] [mɪlk] ['ɪntuː] [eg] ['mɪkstʃər] .
Stir several spoons of scalded milk into egg mixture .
搅拌 一些 勺子 的 烫伤 牛奶 进入 蛋 混合物 .

将几勺热牛奶搅拌到鸡蛋混合物中。

[kiːp] ['wɔːtər] [ɪn] ['bɑːtəm] [pɑːrt] [ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [bɪ'loʊ] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ['dʊrɪŋ] [rest] [ʌv; əv] [ðə; ði]
Keep water in bottom part of double boiler below boiling point during rest of the
保持 水 在 底部 部分 的 双倍的 锅炉 以下 沸腾 观点 期间 休息 的 这
['kʊkɪŋ] ['pɪriəd] .
cooking period .
烹饪 时期 .

在烹饪的其余时间里，保持双层蒸锅下层的水温低于沸点。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] ['mɪkstʃər] [tuː; tə] ['skɔːldɪd] [mɪlk] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
Add egg mixture to scalded milk , stirring constantly .
添加 蛋 混合物 到 烫伤 牛奶 , 搅拌 不断地 .

将蛋液倒入热牛奶中，不断搅拌。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['kʌstərd] ['θɪkənz] ['oʊnli] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [koʊt] [ə; eɪ] ['met(ə)l] [spuːn] .
Cook until the custard thickens only enough to coat a metal spoon .
厨师 直到 这 蛋奶冻 增厚 仅有的 足够的 到 外套 一个 金属 勺子 .

煮至蛋奶糊浓稠到可以挂在金属勺子上即可。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add vanilla .
添加 香草 .

加入香草精。

[stɔːr] [ɪn] ['kʌvərd] [dɪʃ] [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər][ʌn'tɪl] [taɪm] [tuː; tə] [sɜːrv] .

Store	**in**	**covered**	**dish**	**in**	**the**	**refrigerator**	**until**	**time**	**to**	**serve**	**.**
店铺	在	涵盖	盘子	在	这	冰箱	直到	时间	到	服务	.

用带盖容器盛装，放入冰箱冷藏，待食用时取出。

[jiːld] : [sɪks][tuː; tə][eɪt] ['sɜ˞ːvɪŋz] .

Yield	**:**	**6**	**to**	**8**	**servings**	**.**
屈服	:	6	到	8	份量	.

份量：6至8人份。

[bə'veriən] [kriːm]

BAVARIAN	**CREAM**
巴伐利亚	奶油

巴伐利亚奶油

[wʌn] ['envəloʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]

1	**envelope**	**unflavored**	**gelatin**
1	信封	无味	明胶

包无味明胶

¼ [kʌp] [koʊld] ['wɔːtər]

¼	**cup**	**cold**	**water**
¼	杯子	寒冷的	水

¼ 杯冷水

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]

2	**eggs**	**,**	**separated**
2	鸡蛋	,	分开

2个鸡蛋，分开

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

⅓ [kʌp] ['ʃʊgər]

⅓	**cup**	**sugar**
⅓	杯子	糖

三分之一杯糖

[wʌn] [kʌp] [mɪlk] , ['skɔːldɪd]

1	**cup**	**milk**	**,**	**scalded**
1	杯子	牛奶	,	烫伤

杯牛奶，烫过

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[wʌn] [kʌp] [kriːm] , [wɪpt]

1	**cup**	**cream**	**,**	**whipped**
1	杯子	奶油	,	鞭打

杯打发的奶油

['sɔːfn] ['dʒelətɪn] [ɪn] [ðə; ði] [koʊld] ['wɔːtər] .

Soften	**gelatin**	**in**	**the**	**cold**	**water**	**.**
软化	明胶	在	这	寒冷的	水	.

将明胶放入冷水中软化。

[kəm'baɪn] ['biːtn] [eg] [joʊk] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

Combine	**beaten**	**egg**	**yolks**	**,**	**salt**	**and**	**sugar**	**.**
结合	被打败	蛋	蛋黄	,	盐	和	糖	.

将打散的蛋黄、盐和糖混合。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈskɔːldɪd] [mɪlk] [ˈsloʊli] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɑːnstəntli] .

Add	**scalded**	**milk**	**slowly**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
添加	烫伤	牛奶	缓慢地	,	搅拌	不断地	.

慢慢倒入热牛奶，同时不停搅拌。

[pleɪs] [ɪn] [tɑːp] [ʌv; əv] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlər] .

Place	**in**	**top**	**of**	**double**	**boiler**	**.**
地方	在	顶部	的	双倍的	锅炉	.

放入双层蒸锅的上层。

[dɪˈzɑːlv] [ˈsɔfənd] [ˈdʒelətɪn] [ɪn] [hɑːt] [ˈmɪkstʃər] .

Dissolve	**softened**	**gelatin**	**in**	**hot**	**mixture**	**.**
溶解	软化	明胶	在	热的	混合物	.

将软化的明胶溶解在热混合物中。

[kʊk] [ˈoʊvər] [hɑːt] , [nɑːt] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] [ʌnˈtɪl] [ˈmɪkstʃər] [koʊts] [ə; eɪ] [ˈmet(ə)l] [spuːn] .

Cook	**over**	**hot**	**,**	**not**	**boiling**	**water**	**until**	**mixture**	**coats**	**a**	**metal**	**spoon**	**.**
厨师	超过	热的	,	不是	沸腾	水	直到	混合物	外套	一个	金属	勺子	.

用热水（非沸水）煮至混合物能挂在金属勺上即可。

[kuːl] [ʌnˈtɪl] [ˈmɪkstʃər] [bɪˈgɪnz] [tuː; tə] [ˈθɪkən] .

Cool	**until**	**mixture**	**begins**	**to**	**thicken**	**.**
凉爽的	直到	混合物	开始	到	加厚	.

冷却至混合物开始变稠。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [vəˈnɪlə] .

Add	**vanilla**	**.**
添加	香草	.

加入香草精。

[foʊld] [ɪn] [ˈstɪfli] [ˈbiːtn] [eg] [waɪts] [ænd; ənd] [wɪpt] [kriːm] .

Fold	**in**	**stiffly**	**beaten**	**egg**	**whites**	**and**	**whipped**	**cream**	**.**
折叠	在	僵硬地	被打败	蛋	白人	和	鞭打	奶油	.

将打发的蛋白和鲜奶油轻轻拌入。

[tɜːrn] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] 1½ [kwɔːrt] [moʊld] [ɔːr] [ˈɪntuː] [sɪks] [tuː; tə] [eɪt] [ˌɪndɪˈvɪdʒuəl] [moʊldz] [ðæt] [hæv; həv] [bɪn] [rɪnst] [ɪn] [koʊld] [ˈwɔːtər] .

Turn	**into**	**a**	**1½**	**quart**	**mold**	**or**	**into**	**6**	**to**	**8**	**individual**	**molds**	**that**	**have**	**been**	**rinsed**	**in**	**cold**	**water**	**.**
转动	进入	一个	1½	夸脱	模具	或者	进入	6	到	8	个人	模具	那	有	到过	冲洗干净	在	寒冷的	水	.

倒入 1.5 夸脱的模具，或者倒入 6 到 8 个用冷水冲洗过的独立模具中。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [set] .

Chill	**until**	**set**	**.**
寒意	直到	放	.

冷藏至凝固。

[ʌnˈmoʊld] [fɔːr; fər] [ˈsɜːrvɪŋ] [ˈiːðər] [pleɪn] [ɔːr] [ˈtɑːpt] [wɪð; wɪθ] [freʃ] [fruːt] [ɔːr] [ˈberiz] .

Unmold	**for**	**serving**	**either**	**plain**	**or**	**topped**	**with**	**fresh**	**fruit**	**or**	**berries**	**.**
脱模	为了	服务	任何一个	清楚的	或者	顶峰	和	新鲜的	水果	或者	浆果	.

脱模后即可食用，可直接食用，也可搭配新鲜水果或浆果。

[ˈpepərmɪnt] [kriːm]

PEPPERMINT	**CREAM**
薄荷	奶油

薄荷奶油

[wʌn] [kʌp] [krʌʃt] [ˈpepərmɪnt] [stɪk] [ˈkændi]

1	**cup**	**crushed**	**peppermint**	**stick**	**candy**
1	杯子	碎	薄荷	戳	糖果

杯碎薄荷糖

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈwɪpɪŋ] [kriːm]
2 **cups** **whipping** **cream**
2 杯子 鞭打 奶油

杯鲜奶油

½ ['envəloʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]
½ **envelope** **unflavored** **gelatin**
½ 信封 无味 明胶

半包无味明胶

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [koʊld]['wɔːtər]
2 **tablespoons** **cold** **water**
2 汤匙 寒冷的 水

2汤匙冷水

[wʌn] - - [aʊns] [kæn; kən] ['tʃɔːklət] ['weɪfəz]
One **10** **-** **ounce** **can** **chocolate** **wafers**
一 - - 盎司 能 巧克力 晶圆

一罐10盎司的巧克力威化饼干

[kəm'baɪn] ['kændi][ænd; ənd] ½ [kʌp] ['wɪpɪŋ] [kriːm] , [hiːt] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ʌn'tɪl] ['kændi][ɪz]
Combine **candy** **and** **½** **cup** **whipping** **cream** **,** **heat** **in** **double** **boiler** **until** **candy** **is**
结合 糖果 和 ½ 杯子 鞭打 奶油 , 热 在 双倍的 锅炉 直到 糖果 是
[dɪ'zɑːlvd] .
dissolved **.**
溶解 .

将糖果和半杯鲜奶油混合，隔水加热至糖果溶解。

['sɔːfn] ['dʒelətɪn][ɪn][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['kændi]['mɪkstʃər] .
Soften **gelatin** **in** **cold** **water** **and** **add** **to** **candy** **mixture** **.**
软化 明胶 在 寒冷的 水 和 添加 到 糖果 混合物 .

将明胶用冷水软化，然后加入糖果混合物中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['pɑːrʃəli] [set] .
Chill **until** **partially** **set** **.**
寒意 直到 部分 放 .

冷藏至部分凝固。

[foʊld][ɪn] 1½ [kʌps] [kriːm] , [wɪpt] .
Fold **in** **1½** **cups** **cream** **,** **whipped** **.**
折叠 在 1½ 杯子 奶油 , 鞭打 .

拌入 1.5 杯打发的奶油。

[pleɪs] ['tʃɔːklət] ['weɪfər] [hævz] [ə'raʊnd] [edʒ] [ʌv; əv][eɪt] - [ɪntʃ] [skwer] [pæn] .
Place **chocolate** **wafer** **halves** **around** **edge** **of** **8** **-** **inch** **square** **pan** **.**
地方 巧克力 晶圆 一半 大约 边缘 的 8 - 英寸 正方形 平底锅 .

将巧克力威化饼切成两半，摆放在 8 英寸方形烤盘的边缘。

[ə'reɪndʒ] ['leɪər] [ʌv; əv] ['weɪfəz] [ɪn] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][pæn] .
Arrange **layer** **of** **wafers** **in** **bottom** **of** **pan** **.**
安排 层 的 晶圆 在 底部 的 平底锅 .

在平底锅底部铺上一层威化饼。

[ˌeɪ diː 'diː][hæf][ʌv; əv]['dʒelətɪn]['mɪkstʃər] ; [tɑːp][wɪð; wɪθ] ['leɪər] [ʌv; əv] ['weɪfəz] ,
Add **half** **of** **gelatin** **mixture** **;** **top** **with** **layer** **of** **wafers** **,**
添加 一半 的 明胶 混合物 ; 顶部 和 层 的 晶圆 ,

加入一半的明胶混合物；上面铺上一层威化饼。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] ['dʒelətɪn]['mɪkstʃər][ænd; ənd][tɑːp][wɪð; wɪθ]['weɪfər] [krʌmz] .
add **remaining** **gelatin** **mixture** **and** **top** **with** **wafer** **crumbs** **.**
添加 其余的 明胶 混合物 和 顶部 和 晶圆 面包屑 .

加入剩余的明胶混合物，并在上面撒上威化饼干碎。

[tʃɪl] [æt; ət] [liːst] - ['aʊərz] .
Chill **at** **least** **12** **hours** **.**
寒意 在 至少 - 小时 .

冷藏至少12小时。

[jiːld] : [naɪn] ['sɜ˞ːvɪŋz] . -
Yield **:** **9** **servings** **.** **14**
屈服 : 9 份量 . -

份量：9人份。14

['tʃɔːklət] [wɪpt] [kriːm] [keɪk]
CHOCOLATE **WHIPPED** **CREAM** **CAKE**
巧克力 鞭打 奶油 蛋糕

巧克力鲜奶油蛋糕

[tuː] [eɪt] - [ɪntʃ] [spʌndʒ] [keɪk] ['leər]
Two **8** **-** **inch** **sponge** **cake** **layers**
二 8 - 英寸 海绵 蛋糕 层

两层8英寸海绵蛋糕

1½ [kʌps] ['wɪpɪŋ] [kriːm]
1½ **cups** **whipping** **cream**
1½ 杯子 鞭打 奶油

1.5 杯鲜奶油

[wʌn] [kʌp] [θɪk] ['tʃɔːklət] ['sɪrəp]
1 **cup** **thick** **chocolate** **syrup**
1 杯子 厚的 巧克力 糖浆

杯浓稠的巧克力糖浆

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]
2 **tablespoons** **sugar**
2 汤匙 糖

2汤匙糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¼ [tʃɑːpt] [nʌts]
¼ **chopped** **nuts**
¼ 切碎 坚果

¼ 碎坚果

[splɪt] ['leər] [ʌv; əv] [spʌndʒ] [ɔːr] [pleɪn] [keɪk] [ɪn] [hæf] ['krɔːswaɪz] , ['meɪkɪŋ] [fɔːr] ['leər] .
Split **layers** **of** **sponge** **or** **plain** **cake** **in** **half** **crosswise** **,** **making** **4** **layers** **.**
分裂 层 的 海绵 或者 清楚的 蛋糕 在 一半 横向 , 制作 4 层 .

将海绵蛋糕或原味蛋糕层横向切成两半，得到 4 层。

[wɪp] [kriːm] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] .
Whip **cream** **until** **it** **begins** **to** **thicken** **.**
鞭 奶油 直到 它 开始 到 加厚 .

将奶油打发至开始变稠。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['tʃɔːklət] ['sɪrəp] [ɔːl] [æt; ət] [wʌns] .
Add **the** **chocolate** **syrup** **all** **at** **once** **.**
添加 这 巧克力 糖浆 全部 在 一次 .

一次性倒入所有巧克力糖浆。

[kən'tɪnjuː] [tuː; tə] [biːt] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [ɪz] [smuːð] , [θɪk] [ænd; ənd] [wel] ['blendɪd] .
Continue **to** **beat** **until** **the** **mixture** **is** **smooth** **,** **thick** **and** **well** **blended** **.**
继续 到 打 直到 这 混合物 是 光滑的 , 厚的 和 出色地 混合 .

继续搅拌，直到混合物变得光滑、浓稠且充分混合。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʃʊgər] [ænd; ənd] [sɔːlt] .

Add	sugar	and	salt	.
添加	糖	和	盐	.

加入糖和盐。

[spred] [bɪˈtwiːn] [ðə; ðiˌ] [keɪk] [ˈleər] .

Spread	between	the	cake	layers	.
传播	之间	这	蛋糕	层	.

涂抹在蛋糕层之间。

[ˈkʌvər] [tɑːp] [ænd; ənd] [saɪdz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ðiˌ] [rɪˈmeɪnɪŋ] [kriːm] .

Cover	top	and	sides	with	the	remaining	cream	.
覆盖	顶部	和	侧面	和	这	其余的	奶油	.

将剩余的奶油涂抹在顶部和侧面。

[ˈsprɪŋk(ə)l] [nʌt] [miːts] [ˈoʊvər] [tɑːp] [ʌv; əv] [keɪk] .

Sprinkle	nut	meats	over	top	of	cake	.
撒	坚果	肉类	超过	顶部	的	蛋糕	.

在蛋糕顶部撒上坚果碎。

[tʃɪl] [ɪn] [ðə; ðiˌ] [rɪˈfrɪdʒəreɪtər] [fɔːr; fər] - [ˈaʊərz] .

Chill	in	the	refrigerator	for	24	hours	.
寒意	在	这	冰箱	为了	-	小时	.

放入冰箱冷藏24小时。

[jiːld] : [eɪt] [tuː; tə] - [ˈsɝːvɪŋz] .

Yield	:	8	to	10	servings	.
屈服	:	8	到	-	份量	.

份量：8至10人份。

['tʃɔːklət]	[rɪˈfrɪdʒəreɪtər]	[keɪk]
CHOCOLATE	**REFRIGERATOR**	**CAKE**
巧克力	冰箱	蛋糕

巧克力冰箱蛋糕

[wʌn] ['pækɪdʒ] ['tʃɔːklət] ['bɪts]

1	package	chocolate	bits
1	包裹	巧克力	比特

包巧克力碎

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]

2	tablespoons	sugar
2	汤匙	糖

2汤匙糖

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [koʊld] ['wɔːtər]

3	tablespoons	cold	water
3	汤匙	寒冷的	水

3汤匙冷水

[θriː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]

3	eggs	,	separated
3	鸡蛋	,	分开

3个鸡蛋，分开

[wʌn] [kʌp] [kriːm] , [wɪpt]

1	cup	cream	,	whipped
1	杯子	奶油	,	鞭打

杯打发的奶油

[wʌn] ['tiːspuːn] [vəˈnɪlə]

1	teaspoon	vanilla
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

½ ['tiːspuːn] ['pepərmɪnt] ['ekstrækt; ɪk'strækt] ([ɪf] [dɪ'zaɪrd])
½ teaspoon peppermint extract (if desired)
½ 茶匙 薄荷 提炼 (如果 想要的)

½茶匙薄荷提取物（可选）

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

- ['leɪdi]['fɪŋgərz] , [splɪt]
18 lady fingers , split
- 女士 手指 , 分裂

18根手指饼干，分叉

[melt] ['tʃɔːklət] ['bɪts][ɪn][tɑːp][ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .
Melt chocolate bits in top of double boiler .
熔化 巧克力 比特 在 顶部 的 双倍的 锅炉 .

将巧克力块放在双层蒸锅的上层融化。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [ænd; ənd]['wɔːtər] .
Add sugar and water .
添加 糖 和 水 .

加入糖和水。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .
Remove from heat .
消除 从 热 .

离火。

[stɜːr]['grædʒuəli]['ɪntuː] ['biːtn] [eg] [joʊk] .
Stir gradually into beaten egg yolks .
搅拌 逐步地 进入 被打败 蛋 蛋黄 .

将混合物慢慢搅拌入打散的蛋黄中。

[biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat until smooth .
打 直到 光滑的 .

搅拌至顺滑。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][koʊld] .
Chill until cold .
寒意 直到 寒冷的 .

冷藏至冰凉。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋz] .
Add salt and flavorings .
添加 盐 和 调味料 .

加入盐和调味料。

[biːt] [ðə; ðɪ] [eg] [waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] [bʌt; bət][nɑːt][draɪ] .
Beat the egg whites until stiff but not dry .
打 这 蛋 白人 直到 僵硬的 但 不是 干燥 .

将蛋白打发至硬性发泡，但不要打干。

[foʊld]['ɪntuː] ['tʃɔːklət] ['mɪkstʃər] .
Fold into chocolate mixture .
折叠 进入 巧克力 混合物 .

拌入巧克力混合物中。

[foʊld][ɪn][ðə; ði] [wɪpt] [kriːm] .
Fold **in** **the** **whipped** **cream** **.**
折叠 在 这 鞭打 奶油 .

拌入打发的鲜奶油。

[laɪn] [ə; eɪ][loʊf][pæn][wɪð; wɪθ] [wækst] ['peɪpər] .
Line **a** **loaf** **pan** **with** **waxed** **paper** **.**
线 一个 面包 平底锅 和 打蜡 纸 .

在面包模具内铺上蜡纸。

[pʊt][ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv]['leɪdi]['fɪŋgərz][ɑːn] ['bɑːtəm] [ænd; ənd] [ə'raʊnd] [saɪdz] .
Put **a** **layer** **of** **lady** **fingers** **on** **bottom** **and** **around** **sides** **.**
放 一个 层 的 女士 手指 在 底部 和 大约 侧面 .

在底部和四周铺上一层秋葵丝。

[ˌeɪ diː 'diː][hæf][ðə; ði] ['tʃɔːklət] ['fɪlɪŋ] , [mɔːr] ['leɪdi]['fɪŋgərz] , [rɪ'meɪnɪŋ] ['tʃɔːklət] [ænd; ənd]['leɪdi] ['fɪŋgərz] .
Add **half** **the** **chocolate** **filling** **,** **more** **lady** **fingers** **,** **remaining** **chocolate** **and** **lady** **fingers** **.**
添加 一半 这 巧克力 填充 , 更多的 女士 手指 , 其余的 巧克力 和 女士 手指 .

加入一半的巧克力馅料，更多的手指饼干，剩下的巧克力和手指饼干。

[tʃɪl] [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər][ʌn'tɪl] [set] .
Chill **in** **the** **refrigerator** **until** **set** **.**
寒意 在 这 冰箱 直到 放 .

放入冰箱冷藏至凝固。

[tuː; tə] [sɜːrv] , [rɪ'muːv] [frʌm; frəm][pæn][ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] .
To **serve** **,** **remove** **from** **pan** **and** **garnish** **with** **whipped** **cream** **.**
到 服务 , 消除 从 平底锅 和 装饰 和 鞭打 奶油 .

食用时，从锅中取出，并用鲜奶油装饰。

[jiːld] : - ['sɝːvɪŋz] .
Yield **:** **12** **servings** **.**
屈服 : - 份量 .

份量：12人份。

['meloʊ] ['tʃɔːklət]
MELLOW **CHOCOLATE**
醇厚 巧克力

柔和巧克力

[ˌtuː'tuː] [skwer] ([ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz]) [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət]
2 **squares** **(** **2** **ounces** **)** **unsweetened** **chocolate**
2 正方形 (2 盎司) 无糖 巧克力

2块（2盎司）无糖巧克力

½ [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]
½ **cup** **boiling** **water**
½ 杯子 沸腾 水

半杯沸水

[wʌn] ['envəloʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]
1 **envelope** **unflavored** **gelatin**
1 信封 无味 明胶

包无味明胶

¼ [kʌp][koʊld]['wɔːtər]
¼ **cup** **cold** **water**
¼ 杯子 寒冷的 水

¼ 杯冷水

[θriː] ['biːtn] [eg] [joʊk]
3 **beaten** **egg** **yolks**
3 被打败 蛋 蛋黄

3个打散的蛋黄

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]
¾ **cup** **sugar**
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
½ **teaspoon** **vanilla**
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

[θriː] [eg] [waɪts] ['stɪfli] ['biːtn]
3 **egg** **whites** **stiffly** **beaten**
3 蛋 白人 僵硬地 被打败

3个蛋清打发至硬性发泡

[melt] ['tʃɔːklət] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .
Melt **chocolate** **in** **boiling** **water** **.**
熔化 巧克力 在 沸腾 水 .

将巧克力放入沸水中融化。

['sɔːfn] ['dʒelətɪn][ɪn][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] ['tʃɔːklət] ['mɪkstʃər] ; [stɜːr][ʌn'tɪl]['dʒelətɪn][ɪz]
Soften **gelatin** **in** **cold** **water** **and** **add** **to** **chocolate** **mixture** **;** **stir** **until** **gelatin** **is**
软化 明胶 在 寒冷的 水 和 添加 到 巧克力 混合物 ; 搅拌 直到 明胶 是
[dɪ'zɑːlvd] .
dissolved **.**
溶解 .

将明胶用冷水软化，然后加入巧克力混合物中；搅拌至明胶溶解。

[biːt] [eg] [joʊk] , [ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .
Beat **egg** **yolks** **,** **add** **½** **cup** **sugar** **and** **beat** **until** **light** **and** **fluffy** **.**
打 蛋 蛋黄 , 添加 ½ 杯子 糖 和 打 直到 光 和 蓬松的 .

将蛋黄打散，加入半杯糖，继续打发至蓬松轻盈。

[kəm'baɪn] [wɪð; wɪθ] ['tʃɔːklət] ['mɪkstʃər] ; [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Combine **with** **chocolate** **mixture** **;** **add** **salt** **and** **vanilla** **.**
结合 和 巧克力 混合物 ; 添加 盐 和 香草 .

与巧克力混合物混合；加入盐和香草精。

[kuːl] .
Cool **.**
凉爽的 .

凉爽的。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] ¼ [kʌp] ['ʃʊgər] [tuː; tə] ['stɪfli] ['biːtn] [eg] [waɪts] [ænd; ənd][foʊld]['ɪntuː] ['tʃɔːklət]
Add **remaining** **¼** **cup** **sugar** **to** **stiffly** **beaten** **egg** **whites** **and** **fold** **into** **chocolate**
添加 其余的 ¼ 杯子 糖 到 僵硬地 被打败 蛋 白人 和 折叠 进入 巧克力
['mɪkstʃər] [ʌn'tɪl] ['θɜːrəli] ['blendɪd] .
mixture **until** **thoroughly** **blended** **.**
混合物 直到 彻底 混合 .

将剩余的 1/4 杯糖加入打发的蛋白中，然后轻轻拌入巧克力混合物中，直至完全融合。

[tʃɪl] [ɪn] [boʊl] .
Chill **in** **bowl** **.**
寒意 在 碗 .

放入碗中冷却。

[spuːn] ['ɪntuː] ['ʃɜːrbət] ['glæsɪz] .
Spoon **into** **sherbet** **glasses** **.**
勺子 进入 雪葩 眼镜 .

用勺子舀入雪葩杯中。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] .
Garnish **with** **whipped** **cream** **.**
装饰 和 鞭打 奶油 .

用鲜奶油装饰。

[jiːld] : [eɪt][tuː; tə] - ['sɝːvɪŋz] . -
Yield **:** **8** **to** **10** **servings** **.** **15**
屈服 : 8 到 - 份量 . -

份量：8至10人份。15

[paɪz]
Pies
馅饼

馅饼

[laɪt] , ['eri] ,
Light **,** **airy** **,**
光 , 轻盈的 ,

轻盈、通风、

['kʌlərf(ə)l][ænd; ənd] [dɪ'lɪʃəs] [ɑːr; ər][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər][paɪz][juː; jʊ][kæn; kən] [prɪ'per] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]
colorful **and** **delicious** **are** **the** **refrigerator** **pies** **you** **can** **prepare** **with** **the**
丰富多彩的 和 可口的 是 这 冰箱 馅饼 你 能 准备 和 这
[eɪd][ʌv; əv][jʊr; jər][ˌɪntər'næʃ(ə)nəl] ['hɑːrvɪstər] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] .
aid **of** **your** **International** **Harvester** **Refrigerator** **.**
援助 的 你的 国际的 收割机 冰箱 .

借助您的 International Harvester 冰箱，您可以制作出色彩缤纷、美味可口的冰箱派。

[ðiːz] [paɪz][ɑːr; ər] ['kɑːmənli] [rɪ'fɜːrd] [tuː; tə][æz; əz] [ʃɪ'fɑːn] , [kriːm] [ɔːr] [bə'veriən] [paɪz] .
These **pies** **are** **commonly** **referred** **to** **as** **chiffon** **,** **cream** **or** **Bavarian** **pies** **.**
这些 馅饼 是 通常 指 到 作为 薄纱 , 奶油 或者 巴伐利亚 馅饼 .

这些馅饼通常被称为雪纺馅饼、奶油馅饼或巴伐利亚馅饼。

['biːɪŋ] [laɪt] [ænd; ənd] [kuːl] , [ðeɪ] [ɑːr; ər][aɪ'diːəl][fɔːr; fər][ðə; ði]['faɪn(ə)l] [tʌtʃ] [tuː; tə][ə; eɪ] ['sʌmər]
Being **light** **and** **cool** **,** **they** **are** **ideal** **for** **the** **final** **touch** **to** **a** **summer**
存在 光 和 凉爽的 , 他们 是 理想的 为了 这 最终的 触碰 到 一个 夏天
['dɪnər] .
dinner **.**
晚餐 .

它们口感轻盈凉爽，是夏季晚餐的完美点睛之笔。

[ðə; ði] [ʃel] [ɔːr] [krʌst] [kæn; kən][biː; bi] ['iːðər] [beɪkt] ['peɪstri][ɔːr][ə; eɪ] [krʌm] [krʌst] ,
The **shell** **or** **crust** **can** **be** **either** **baked** **pastry** **or** **a** **crumb** **crust** **,**
这 壳 或者 地壳 能 是 任何一个 烘焙 糕点 或者 一个 屑 地壳 ,

外壳或外皮可以是烤制的酥皮，也可以是面包屑状的外皮。

[ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə] [wʌnz] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['prefrəns] .
according **to** **one's** **individual** **preference** **.**
根据 到 一个人的 个人 偏爱 .

根据个人喜好。

[ɪf] [ə; eɪ] [beɪkt] [paɪ] [ʃel] [ɪz] [prɪ'fɜːrd] ,
If a baked pie shell is preferred ,
如果 一个 烘焙 馅饼 壳 是 首选 ,

如果更喜欢烤制的派皮，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kiːp] [ɪts] [ʃeɪp] ['betər] [ɪf] [tʃɪld] [ɪn][ðə; ðiː][rɪ'frɪdʒəreɪtər] [bɪ'fɔːr] ['beɪkɪŋ] .
it will keep its shape better if chilled in the refrigerator before baking .
它 将要 保持 它是 形状 更好的 如果 冷藏 在 这 冰箱 前 烘烤 .

如果烘烤前先放入冰箱冷藏，可以更好地保持形状。

[krʌm] [paɪ] [ʃel] :
CRUMB PIE SHELL :
屑 馅饼 壳 :

酥皮派皮：

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] ['bʌtər] [ænd; ənd][ˌtuː'tuː][tuː; tə][fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər] [tuː; tə] 1¼ [kʌp] [krʌmz] .
Add ½ cup butter and 2 to 4 tablespoons sugar to 1¼ cup crumbs .
添加 ½ 杯子 黄油 和 2 到 4 汤匙 糖 到 1¼ 杯子 面包屑 .

在 1¼ 杯面包屑中加入 ½ 杯黄油和 2 至 4 汤匙糖。

[fɔːr; fər] [krʌmz] [juːz] ['iːðər] ['greɪəm] ['krækərz] , ['tʃɔːklət] ['weɪfəz] , [ɔːr][krɪsp] [prɪ'perd] ['sɪrɪəls] .
For crumbs use either graham crackers , chocolate wafers , or crisp prepared cereals .
为了 面包屑 使用 任何一个 格雷厄姆 饼干 , 巧克力 晶圆 , 或者 脆 准备 谷物 .

面包屑可以用全麦饼干、巧克力威化饼或酥脆的预制谷物制成。

[spred] [ɪn][ə; eɪ][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ][pæn][ænd; ənd] [tʃɪl] ['θɜːrəli] .
Spread in a 9 - inch pie pan and chill thoroughly .
传播 在 一个 9 - 英寸 馅饼 平底锅 和 寒意 彻底 .

铺入9英寸的派盘中，彻底冷藏。

[roʊld] [oʊts] [krʌst]
ROLLED OATS CRUST
滚动 燕麦 地壳

燕麦片饼皮

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kwɪk] [oʊts]
2 cups quick oats
2 杯子 快的 燕麦

杯快熟燕麦片

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
½ teaspoon cinnamon
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

⅔ [kʌp] [meltid] ['bʌtər]
⅔ cup melted butter
⅔ 杯子 融化 黄油

⅔ 杯融化的黄油

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]
½ cup brown sugar
½ 杯子 棕色的 糖

半杯红糖

[mɪks][ɔːl] [ɪn'griːdiənts] .
Mix all ingredients .
混合 全部 原料 .

将所有材料混合。

[spred] ½ [kʌp][ʌv; əv]['mɪkstʃər][ɑ:n][ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [pæn][ænd; ənd] [pres] [rest][ʌv; əv]['mɪkstʃər]['ɪntu:][ə; eɪ]
Spread ½ cup of mixture on a shallow pan and press rest of mixture into a
传播 ½ 杯子 的 混合物 在 一个 浅的 平底锅 和 按 休息 的 混合物 进入 一个
[naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ][pæn] .
9 - inch pie pan .
9 - 英寸 馅饼 平底锅 .

将 ½ 杯混合物铺在浅盘上，然后将剩余的混合物压入 9 英寸的馅饼盘中。

[beɪk] [ɪn] ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .)
Bake in moderate oven (350°F .)
烤 在 缓和 烤箱 (350°F .)

在中等温度的烤箱（350°F/175°C）中烘烤。

[fɔ:r; fər] - ['mɪnɪts] .
for 20 minutes .
为了 - 分钟 .

持续20分钟。

['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði] ½ [kʌp] [krʌmz] ['oʊvər][tɑ:p][ʌv; əv][paɪ][fɔ:r; fər] ['gɑ:rnɪʃ] .
Sprinkle the ½ cup crumbs over top of pie for garnish .
撒 这 ½ 杯子 面包屑 超过 顶部 的 馅饼 为了 装饰 .

将半杯面包屑撒在派的顶部作为装饰。

['dʒɪndʒər][snæp] [krʌst]
GINGER SNAP CRUST
姜 折断 地壳

姜饼皮

[wʌn][kʌp] [krʌʃt] ['dʒɪndʒər][snæps]
1 cup crushed ginger snaps
1 杯子 碎 姜 快照

杯碎姜饼

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

¼ [kʌp] [meltid] ['bʌtər]
¼ cup melted butter
¼ 杯子 融化 黄油

¼ 杯融化的黄油

[mɪks] ['ʃʊgər] [wɪð; wɪθ]['dʒɪndʒər][snæp] [krʌmz] .
Mix sugar with ginger snap crumbs .
混合 糖 和 姜 折断 面包屑 .

将糖与姜饼碎混合。

[ˌeɪ di: 'di:][meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd][stɜ:r][ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .
Add melted butter and stir until well blended .
添加 融化 黄油 和 搅拌 直到 出色地 混合 .

加入融化的黄油，搅拌至完全融合。

[pres] ['fɜ:rmli]['ɪntu:] ['bɑ:təm] [ænd; ənd][saɪdz][ʌv; əv][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ][pæn] .
Press firmly into bottom and sides of 9 - inch pie pan .
按 牢牢 进入 底部 和 侧面 的 9 - 英寸 馅饼 平底锅 .

将面团用力压入9英寸派盘的底部和侧面。

[beɪk] [eɪt] ['mɪnɪts] [æt; ət] 375°F .
Bake 8 minutes at 375°F .
烤 8 分钟 在 375°F .

在 375°F 下烘烤 8 分钟。

[kuːl] . -
Cool . 16
凉爽的 . -

酷。16

['leмən] [ʃɪ'fɑːn] [paɪ]
LEMON CHIFFON PIE
柠檬 薄纱 馅饼

柠檬雪纺派

[fɔːr] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
4 eggs , separated
4 鸡蛋 , 分开

4个鸡蛋，分开

½ [kʌp] ['leмən] [dʒuːs]
½ cup lemon juice
½ 杯子 柠檬 汁

半杯柠檬汁

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[wʌn] ['envəloʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]
1 envelope unflavored gelatin
1 信封 无味 明胶

包无味明胶

¼ [kʌp] [koʊld] ['wɔːtər]
¼ cup cold water
¼ 杯子 寒冷的 水

¼ 杯冷水

[wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['leмən] [raɪnd]
1 teaspoon grated lemon rind
1 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

[wʌn] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [ʃel]
One 9 - inch pie shell
一 9 - 英寸 馅饼 壳

一个9英寸的派皮

[kəm'baɪn] ['biːtn] [eg] [joʊk] , ['leмən] [dʒuːs] ,
Combine beaten egg yolks , lemon juice ,
结合 被打败 蛋 蛋黄 , 柠檬 汁 ,

将打散的蛋黄、柠檬汁混合，

[sɔːlt] [ænd; ənd] ¼ [kʌp] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ɪn] [tɑːp] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .
salt and ¼ cup of sugar in top of a double boiler .
盐 和 ¼ 杯子 的 糖 在 顶部 的 一个 双倍的 锅炉 .

在双层蒸锅的上层放入盐和 1/4 杯糖。

[kʊk] ['oʊvər] [hɑːt] ['wɔːtər] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['kʌstərd] [kən'sɪstənsi] .
Cook over hot water to a custard consistency .
厨师 超过 热的 水 到 一个 蛋奶冻 一致性 .

隔水加热至蛋奶糊状。

['sɔːfn] ['dʒelətɪn][ɪn][koʊld]['wɔːtər] .

Soften	**gelatin**	**in**	**cold**	**water**	**.**
软化	明胶	在	寒冷的	水	.

将明胶用冷水软化。

[dɪ'zɑːlv] [ɪn][hɑːt]['mɪkstʃər] .

Dissolve	**in**	**hot**	**mixture**	**.**
溶解	在	热的	混合物	.

溶于热混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː]['lemən][raɪnd] .

Add	**lemon**	**rind**	**.**
添加	柠檬	果皮	.

加入柠檬皮。

[kuːl] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃər] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] .

Cool	**until**	**mixture**	**begins**	**to**	**thicken**	**.**
凉爽的	直到	混合物	开始	到	加厚	.

冷却至混合物开始变稠。

[biːt] [eg] [waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] .

Beat	**egg**	**whites**	**until**	**stiff**	**.**
打	蛋	白人	直到	僵硬的	.

蛋白打发至硬性发泡。

['grædʒuəli][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ] [rɪ'meɪnɪŋ] ½ [kʌp][ʌv; əv]['ʃʊgər] .

Gradually	**add**	**the**	**remaining**	**½**	**cup**	**of**	**sugar**	**.**
逐步地	添加	这	其余的	½	杯子	的	糖	.

逐渐加入剩余的半杯糖。

[foʊld]['ɪntuː]['lemən]['mɪkstʃər] .

Fold	**into**	**lemon**	**mixture**	**.**
折叠	进入	柠檬	混合物	.

拌入柠檬混合物中。

[fɪl] [ə; eɪ] [beɪkt] [paɪ] [ʃel] [wɪð; wɪθ]['mɪkstʃər][ænd; ənd] [tʃɪl] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər] .

Fill	**a**	**baked**	**pie**	**shell**	**with**	**mixture**	**and**	**chill**	**in**	**refrigerator**	**.**
充满	一个	烘焙	馅饼	壳	和	混合物	和	寒意	在	冰箱	.

将混合物填入烤好的派皮中，放入冰箱冷藏。

['gɑːrnɪʃ] [paɪ][wɪð; wɪθ] ['sweitənd] [wɪpt] [kriːm] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

Garnish	**pie**	**with**	**sweetened**	**whipped**	**cream**	**before**	**serving**	**.**
装饰	馅饼	和	加糖	鞭打	奶油	前	服务	.

上菜前，在派上淋上甜奶油作为装饰。

[və'nɪlə] [ʃɪ'fɑːn] [paɪ]

VANILLA	**CHIFFON**	**PIE**
香草	薄纱	馅饼

香草雪纺派

[wʌn] ['envələʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]

1	**envelope**	**unflavored**	**gelatin**
1	信封	无味	明胶

包无味明胶

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [koʊld]['wɔːtər]

2	**tablespoons**	**cold**	**water**
2	汤匙	寒冷的	水

2汤匙冷水

[ˌtuː'tuː] [egz] ， ['sepəreɪtɪd]

2	**eggs**	**，**	**separated**
2	鸡蛋	，	分开

2个鸡蛋，分开

1½ [kʌps] [mɪlk]
1½ cups milk
1½ 杯子 牛奶

1.5 杯牛奶

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
2 teaspoons vanilla
2 茶匙 香草

2茶匙香草精

[wʌn] [naɪn] - [ɪntʃ] [krʌm] [ʃel]
One 9 - inch crumb shell
一 9 - 英寸 屑 壳

一个9英寸的面包屑外壳

['sɔːfn] ['dʒelətɪn][ɪn][koʊld]['wɔːtər] .
Soften gelatin in cold water .
软化 明胶 在 寒冷的 水 .

将明胶用冷水软化。

[kəm'baɪn] ['biːtn] [eg] [joʊk] , [mɪlk] ,
Combine beaten egg yolks , milk ,
结合 被打败 蛋 蛋黄 , 牛奶 ,

将打散的蛋黄、牛奶混合，

[sɔːlt][ænd; ənd] ¼ [kʌp] [ʌv; əv][ðə; ði] ['ʃʊgər] [ɪn][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .
salt and ¼ cup of the sugar in the top of a double boiler .
盐 和 ¼ 杯子 的 这 糖 在 这 顶部 的 一个 双倍的 锅炉 .

将盐和 1/4 杯糖放入双层蒸锅的上层。

[kʊk] ['oʊvər][hɑːt] , [nɑːt] ['bɔɪlɪŋ] , ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] ['θɪkənz] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
Cook over hot , not boiling , water until mixture thickens , stirring constantly .
厨师 超过 热的 , 不是 沸腾 , 水 直到 混合物 增厚 , 搅拌 不断地 .

用热水（不要用沸水）煮至混合物变稠，并不断搅拌。

[dɪ'zɑːlv] ['sɔfənd] ['dʒelətɪn][ɪn][hɑːt]['mɪkstʃər] .
Dissolve softened gelatin in hot mixture .
溶解 软化 明胶 在 热的 混合物 .

将软化的明胶溶解在热混合物中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] .
Chill until mixture begins to thicken .
寒意 直到 混合物 开始 到 加厚 .

冷藏至混合物开始变稠。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add vanilla .
添加 香草 .

加入香草精。

[biːt] [eg] [waɪts] ['oʊnli][ʌn'tɪl] [stɪf] ; ['grædʒuəli] [biːt] [ɪn] [rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃʊgər] .
Beat egg whites only until stiff ; gradually beat in remaining sugar .
打 蛋 白人 仅有的 直到 僵硬的 ; 逐步地 打 在 其余的 糖 .

将蛋白打发至硬性发泡；然后逐渐加入剩余的糖继续打发。

[foʊld]['ɪntuː]['dʒelətɪn]['mɪkstʃər] .

Fold	**into**	**gelatin**	**mixture**	**.**
折叠	进入	明胶	混合物	.

拌入明胶混合物中。

[paɪl] ['laɪtli] ['ɪntuː] [krʌm] [ʃel] .

Pile	**lightly**	**into**	**crumb**	**shell**	**.**
桩	轻轻	进入	屑	壳	.

轻轻地将馅料堆入面包屑外壳中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜːrm] .

Chill	**until**	**firm**	**.**
寒意	直到	公司	.

冷藏至凝固。

[spred] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ]['greɪtɪd]['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət] [ɔːr]

Spread	**with**	**whipped**	**cream**	**and**	**garnish**	**with**	**grated**	**semi**	**-**	**sweet**	**chocolate**	**or**
传播	和	鞭打	奶油	和	装饰	和	磨碎的	半	-	甜的	巧克力	或者

['tʃɔːklət] [ʃɑːt] .

chocolate	**shot**	**.**
巧克力	射击	.

抹上鲜奶油，撒上磨碎的半甜巧克力或巧克力酱。

['tʃɔːklət] [ʃɪ'fɑːn] [paɪ]

CHOCOLATE	**CHIFFON**	**PIE**
巧克力	薄纱	馅饼

巧克力戚风派

[wʌn] ['envələʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]

1	**envelope**	**unflavored**	**gelatin**
1	信封	无味	明胶

包无味明胶

¼ [kʌp][koʊld]['wɔːtər]

¼	**cup**	**cold**	**water**
¼	杯子	寒冷的	水

¼ 杯冷水

[ˌtuː'tuː] [skwer] ([ˌtuː'tuː][ɑːz] .) [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət]

2	**squares**	**(**	**2**	**oz**	**.**	**)**	**unsweetened**	**chocolate**
2	正方形	(	2	盎司	.	)	无糖	巧克力

2块（2盎司）无糖巧克力

[wʌn][kʌp] [mɪlk]

1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]

2	**eggs**	**,**	**separated**
2	鸡蛋	,	分开

2个鸡蛋，分开

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

½ [kʌp] ['ʃʊgər]

½	**cup**	**sugar**
½	杯子	糖

半杯糖

⅔ [kʌp] [kriːm] , [wɪpt]
⅔ cup cream , whipped
⅔ 杯子 奶油 , 鞭打

⅔ 杯打发的奶油

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[wʌn][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [ʃel]
One 9 - inch pie shell
一 9 - 英寸 馅饼 壳

一个9英寸的派皮

['sɔːfn] ['dʒelətɪn][ɪn][koʊld]['wɔːtər] .
Soften gelatin in cold water .
软化 明胶 在 寒冷的 水 .

将明胶用冷水软化。

[kəm'baɪn] ['tʃɔːklət] [ænd; ənd][mɪlk][ɪn][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv]['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .
Combine chocolate and milk in the top of double boiler .
结合 巧克力 和 牛奶 在 这 顶部 的 双倍的 锅炉 .

将巧克力和牛奶放入双层蒸锅的上层。

[hiːt] ['oʊvər] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ʌn'tɪl] ['tʃɔːklət] [ɪz][meltid] .
Heat over boiling water until chocolate is melted .
热 超过 沸腾 水 直到 巧克力 是 融化 .

隔水加热至巧克力融化。

[biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Beat until smooth .
打 直到 光滑的 .

搅拌至顺滑。

[dɪ'zɑːlv] ['sɔfənd] ['dʒelətɪn][ɪn][ðə; ði][hɑːt]['mɪkstʃər] .
Dissolve softened gelatin in the hot mixture .
溶解 软化 明胶 在 这 热的 混合物 .

将软化的明胶溶解在热混合物中。

[biːt] [eg] [joʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd]['lemən] - ['kʌlərd] .
Beat egg yolks until thick and lemon - colored .
打 蛋 蛋黄 直到 厚的 和 柠檬 - 有色 .

将蛋黄打发至浓稠且呈柠檬色。

['grædʒuəli] [biːt] [ɪn][sɔːlt][ænd; ənd][ə'baʊt][hæf][ðə; ði]['ʃʊgər] .
Gradually beat in salt and about half the sugar .
逐步地 打 在 盐 和 关于 一半 这 糖 .

慢慢加入盐和大约一半的糖，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][hɑːt] ['tʃɔːklət] ['mɪkstʃər] ['sloʊli] .
Add hot chocolate mixture slowly .
添加 热的 巧克力 混合物 缓慢地 .

慢慢倒入热巧克力混合物。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add vanilla .
添加 香草 .

加入香草精。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] .

Chill	**until**	**mixture**	**begins**	**to**	**thicken**	**.**
寒意	直到	混合物	开始	到	加厚	.

冷藏至混合物开始变稠。

[biːt] [eg] [waɪts] ['oʊnli] [ʌn'tɪl] [stɪf] .

Beat	**egg**	**whites**	**only**	**until**	**stiff**	**.**
打	蛋	白人	仅有的	直到	僵硬的	.

只需将蛋白打发至硬性发泡即可。

['grædʒuəli] [biːt] [ɪn] [rɪ'meɪnɪŋ] ['ʃʊgər] .

Gradually	**beat**	**in**	**remaining**	**sugar**	**.**
逐步地	打	在	其余的	糖	.

将剩余的糖慢慢搅拌进去。

[foʊld] [eg] [waɪts] [ænd; ənd] [wɪpt] [kriːm] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['tʃɔːklət] ['mɪkstʃər] .

Fold	**egg**	**whites**	**and**	**whipped**	**cream**	**into**	**the**	**chocolate**	**mixture**	**.**
折叠	蛋	白人	和	鞭打	奶油	进入	这	巧克力	混合物	.

将蛋白和打发的奶油拌入巧克力混合物中。

[paɪl] ['laɪtli] [ɪn] [ðə; ði] [paɪ] [ʃel] .

Pile	**lightly**	**in**	**the**	**pie**	**shell**	**.**
桩	轻轻	在	这	馅饼	壳	.

将馅料轻轻堆放在派皮中。

[tʃɪl] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [ʌn'tɪl] [fɜːrm] .

Chill	**in**	**refrigerator**	**until**	**firm**	**.**
寒意	在	冰箱	直到	公司	.

放入冰箱冷藏至凝固。

[tuː; tə] [sɜːrv] , [tɑːp] [wɪð; wɪθ] ['sweitənd] [wɪpt] [kriːm] . -

To	**serve**	**,**	**top**	**with**	**sweetened**	**whipped**	**cream**	**.**	**17**
到	服务	,	顶部	和	加糖	鞭打	奶油	.	-

食用时，淋上加糖的鲜奶油。17

[pɪŋk] [lem] - ['beri] [paɪ]

PINK	**LEM**	**-**	**BERRY**	**PIE**
粉色的	拉莫尔	-	浆果	馅饼

粉红柠檬莓派

[wʌn] ['pækɪdʒ] ['strɔːberi] ['fleɪvər] ['dʒelətɪn]

1	**package**	**strawberry**	**flavored**	**gelatin**
1	包裹	草莓	调味	明胶

包草莓味明胶

½ [kʌp] [hɑːt] ['wɔːtər]

½	**cup**	**hot**	**water**
½	杯子	热的	水

半杯热水

¼ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]

¼	**cup**	**lemon**	**juice**
¼	杯子	柠檬	汁

¼ 杯柠檬汁

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]

¼	**cup**	**sugar**
¼	杯子	糖

¼ 杯糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

1½ [kʌps] ['hevi] [kri:m]
1½ cups heavy cream
1½ 杯子 重的 奶油

1.5 杯浓奶油

[wʌn] ['ti:spu:n] ['lemən][raɪnd] , ['greɪtɪd]
1 teaspoon lemon rind , grated
1 茶匙 柠檬 果皮 , 磨碎的

1茶匙柠檬皮屑

[laɪn] [ə; eɪ] [di:p] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [pleɪt] [wɪð; wɪθ] ['greɪəm] ['krækər] [krʌst] ([peɪdʒ] -) .
Line a deep 9 - inch pie plate with graham cracker crust (Page 15) .
线 一个 深的 9 - 英寸 馅饼 盘子 和 格雷厄姆 饼干 地壳 (页 -) .

在9英寸深的馅饼盘里铺上全麦饼干底（第15页）。

[seɪv] ¼ [kʌp][ʌv; əv][ðə; ði] [krʌm] ['mɪkstʃər][fɔ:r; fər] ['tɑ:pɪŋ] .
Save ¼ cup of the crumb mixture for topping .
节省 ¼ 杯子 的 这 屑 混合物 为了 配料 .

留出 1/4 杯面包屑混合物作顶部装饰。

[dɪ'zɑ:lv] ['dʒelətɪn][ɪn][hɑ:t]['wɔ:tər] .
Dissolve gelatin in hot water .
溶解 明胶 在 热的 水 .

将明胶溶于热水中。

[ˌeɪ di: 'di:] ['ʃʊgər] , ['lemən][dʒu:s][ænd; ənd][sɔ:lt] ; [tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['pɑ:rʃəli] [set] .
Add sugar , lemon juice and salt ; chill until partially set .
添加 糖 , 柠檬 汁 和 盐 ; 寒意 直到 部分 放 .

加入糖、柠檬汁和盐；冷藏至半凝固。

[wɪp] [kri:m] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'ti:] [bɪ'gɪnz] [tu:; tə] ['θɪkən] .
Whip cream until it begins to thicken .
鞭 奶油 直到 它 开始 到 加厚 .

将奶油打发至开始变稠。

[ˌeɪ di: 'di:]['dʒelətɪn]['mɪkstʃər][ænd; ənd] [wɪp] [ʌn'tɪl][sɔ:ft] [pi:ks] [ɑ:r; ər] [fɔ:rmd] .
Add gelatin mixture and whip until soft peaks are formed .
添加 明胶 混合物 和 鞭 直到 柔软的 高峰 是 形成 .

加入明胶混合物，搅拌至形成软性尖峰。

[foʊld][ɪn]['lemən][raɪnd] .
Fold in lemon rind .
折叠 在 柠檬 果皮 .

拌入柠檬皮。

[pɔ:r] ['ɪntu:] ['greɪəm] ['krækər] [krʌst] .
Pour into graham cracker crust .
倒 进入 格雷厄姆 饼干 地壳 .

倒入全麦饼干底中。

[tɑ:p][wɪð; wɪθ] [rɪ'meɪnɪŋ] [krʌmz] .
Top with remaining crumbs .
顶部 和 其余的 面包屑 .

撒上剩余的面包屑。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜ:rm] .
Chill until firm .
寒意 直到 公司 .

冷藏至凝固。

[freʃ] ['strɔ:beri] [paɪ]
FRESH STRAWBERRY PIE
新鲜的 草莓 馅饼

新鲜草莓派

[wʌn][kwɔːrt] [freʃ] ['strɔːberɪz]
1 **quart** **fresh** **strawberries**
1 夸脱 新鲜的 草莓

1夸脱新鲜草莓

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]
1½ **cups** **sugar**
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

[wʌn] ['envələʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]
1 **envelope** **unflavored** **gelatin**
1 信封 无味 明胶

包无味明胶

¼ [kʌp] [koʊld] ['wɔːtər]
¼ **cup** **cold** **water**
¼ 杯子 寒冷的 水

¼ 杯冷水

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
2 **tablespoons** **lemon** **juice**
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

[red] [fuːd] ['kʌlərɪŋ]
Red **food** **coloring**
红色的 食物 染色

红色食用色素

[wʌn] [kʌp] [kriːm] , [wɪpt]
1 **cup** **cream** **,** **whipped**
1 杯子 奶油 , 鞭打

杯打发的奶油

[wʌn] [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [ʃel]
One **9** **-** **inch** **pie** **shell**
一 9 - 英寸 馅饼 壳

一个9英寸的派皮

[wɑːʃ] [ænd; ənd] [kæp] ['strɔːberɪz] .
Wash **and** **cap** **strawberries** **.**
洗 和 帽 草莓 .

清洗并盖好草莓。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər] .
Sprinkle **with** **1** **cup** **sugar** **.**
撒 和 1 杯子 糖 .

撒上1杯糖。

[let] [stænd] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [fɔːr; fər] ['sevrəl] ['aʊərz] .
Let **stand** **in** **refrigerator** **for** **several** **hours** **.**
让 站立 在 冰箱 为了 一些 小时 .

放入冰箱冷藏数小时。

['sɔːfn] ['dʒelətɪn] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] .
Soften **gelatin** **in** **cold** **water** **.**
软化 明胶 在 寒冷的 水 .

将明胶用冷水软化。

[pres] [hæf][ðə; ði] ['beriz] [ænd; ənd][ɔ:l][ðə; ði][dʒu:s] [θru:] [ə; eɪ] [sɪv] [tu:; tə] [meɪk] 1½ [kʌps][ʌv; əv]

Press	half	the	berries	and	all	the	juice	through	a	sieve	to	make	1½	cups	of
按	一半	这	浆果	和	全部	这	汁	通过	一个	筛	到	制作	1½	杯子	的

[sɪvd] ['beriz] [ænd; ənd][dʒu:s] ([ɪf] ['nesəseri] ,

sieved	berries	and	juice	(	if	necessary	,
过筛	浆果	和	汁	(如果		必要的	,

将一半的浆果和所有果汁通过筛子压榨，得到 1.5 杯过筛后的浆果和果汁（如有必要，

[ˌeɪ di: 'di:]['wɔ:tər][tu:; tə] [meɪk] [ʌp][ðə; ði] [fʊl] [ə'maʊnt]) .

add	water	to	make	up	the	full	amount	)	.
添加	水	到	制作	向上	这	满的	数量	)	.

加水至足量)。

[ˌeɪ di: 'di:] [rɪ'meɪnɪŋ] ½ [kʌp] ['ʃʊgər] [ænd; ənd]['lemən][dʒu:s] .

Add	remaining	½	cup	sugar	and	lemon	juice	.
添加	其余的	½	杯子	糖	和	柠檬	汁	.

加入剩余的半杯糖和柠檬汁。

[hi:t] [tu:; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .

Heat	to	the	boiling	point	.
热	到	这	沸腾	观点	.

加热至沸点。

[dɪ'zɑ:lv] ['dʒelətɪn][ɪn][hɑ:t] ['strɔ:beri] ['mɪkstʃər] .

Dissolve	gelatin	in	hot	strawberry	mixture	.
溶解	明胶	在	热的	草莓	混合物	.

将明胶溶解在热草莓混合物中。

[ˌeɪ di: 'di:] ['kʌlərɪŋ] [tu:; tə] [gɪv] [ə; eɪ] [braɪt] [red] ['kʌlər] .

Add	coloring	to	give	a	bright	red	color	.
添加	染色	到	给	一个	明亮的	红色的	颜色	.

添加色素，使其呈现鲜红色。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [bɪ'gɪnz] [tu:; tə] ['θɪkən] .

Chill	until	mixture	begins	to	thicken	.
寒意	直到	混合物	开始	到	加厚	.

冷藏至混合物开始变稠。

[pleɪs] [rɪ'meɪnɪŋ] [hoʊl] ['beriz] [ɪn][paɪ] [ʃel] .

Place	remaining	whole	berries	in	pie	shell	.
地方	其余的	所有的	浆果	在	馅饼	壳	.

将剩余的完整浆果放入派皮中。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['θɪkənd] ['dʒelətɪn]['mɪkstʃər] .

Cover	with	thickened	gelatin	mixture	.
覆盖	和	增稠	明胶	混合物	.

用浓稠的明胶混合物覆盖。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜ:rm] .

Chill	until	firm	.
寒意	直到	公司	.

冷藏至凝固。

[tɑ:p][wɪð; wɪθ] ['sweitənd] [wɪpt] [kri:m] [bɪ'fɔ:r] ['sɜ:rvɪŋ] . -

Top	with	sweetened	whipped	cream	before	serving	.	18
顶部	和	加糖	鞭打	奶油	前	服务	.	-

上菜前淋上甜奶油。18

['paɪnæp(ə)l] [tʃi:z] [paɪ]

PINEAPPLE	CHEESE	PIE
菠萝	奶酪	馅饼

菠萝芝士派

[wʌn] ['envəloʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]

1	envelope	unflavored	gelatin
1	信封	无味	明胶

包无味明胶

¼ [kʌp] [koʊld] ['wɔːtər]

¼	cup	cold	water
¼	杯子	寒冷的	水

¼ 杯冷水

[θriː] [eg] [joʊk]

3	egg	yolks
3	蛋	蛋黄

3个蛋黄

[wʌn] [kʌp] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] [nɑːt] [dreɪnd]

1	cup	crushed	pineapple	not	drained
1	杯子	碎	菠萝	不是	排水

杯碎菠萝（无需沥干）

[wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]

1	teaspoon	grated	lemon	rind
1	茶匙	磨碎的	柠檬	果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]

2	tablespoons	lemon	juice
2	汤匙	柠檬	汁

2汤匙柠檬汁

⅓ [kʌp] ['ʃʊgər]

⅓	cup	sugar
⅓	杯子	糖

三分之一杯糖

[wʌn] [kʌp] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]

1	cup	cottage	cheese
1	杯子	小屋	奶酪

杯乡村奶酪

[θriː] [eg] [waɪts]

3	egg	whites
3	蛋	白人

3个蛋清

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	teaspoon	salt
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

½ [kʌp] ['ʃʊgər]

½	cup	sugar
½	杯子	糖

半杯糖

[wʌn] [naɪn] - [ɪntʃ] [krʌʃt] [kɔːrn] [fleɪks] [krʌst] ([peɪdʒ] -)

One	9	-	inch	crushed	corn	flakes	crust	(	page	15	)
一	9	-	英寸	碎	玉米	薄片	地壳	(	页	-	)

一个 9 英寸的碎玉米片饼皮（第 15 页）

[rɪ'zɜːrv] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [krʌmz] [fɔːr; fər] ['tɑːpɪŋ]

Reserve	three	tablespoons	crumbs	for	topping
预订	三	汤匙	面包屑	为了	配料

预留三汤匙面包屑作装饰用

['sɔːfn] ['dʒelətɪn][ɪn][koʊld]['wɔːtər] .
Soften **gelatin** **in** **cold** **water** **.**
软化 明胶 在 寒冷的 水 .

将明胶用冷水软化。

[kəm'baɪn] [eg] [joʊk] , ['paɪnæp(ə)l] , ['lemən][raɪnd] , ['lemən][dʒuːs][ænd; ənd] ⅓ [kʌps][ʌv; əv]['ʃʊgər] ,
Combine **egg** **yolks** **,** **pineapple** **,** **lemon** **rind** **,** **lemon** **juice** **and** **⅓** **cups** **of** **sugar** **,**
结合 蛋 蛋黄 , 菠萝 , 柠檬 果皮 , 柠檬 汁 和 ⅓ 杯子 的 糖 ,

将蛋黄、菠萝、柠檬皮、柠檬汁和三分之一杯糖混合在一起。

[ɪn][tɑːp][ʌv; əv]['dʌb(ə)l]['bɔɪlər][ænd; ənd] [kʊk] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
in **top** **of** **double** **boiler** **and** **cook** **,** **stirring** **constantly** **.**
在 顶部 的 双倍的 锅炉 和 厨师 , 搅拌 不断地 .

放在双层蒸锅的上层，边煮边不断搅拌。

[wen] [θɪk] , [rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['sɔfənd] ['dʒelətɪn] .
When **thick** **,** **remove** **from** **heat** **and** **add** **softened** **gelatin** **.**
什么时候 厚的 , 消除 从 热 和 添加 软化 明胶 .

浓稠后，离火，加入软化的明胶。

[sɪv] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][hɑːt]['mɪkstʃər] .
Sieve **cottage** **cheese** **and** **add** **to** **hot** **mixture** **.**
筛 小屋 奶酪 和 添加 到 热的 混合物 .

将干酪过筛后加入热混合物中。

[kuːl] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] .
Cool **until** **mixture** **begins** **to** **thicken** **.**
凉爽的 直到 混合物 开始 到 加厚 .

冷却至混合物开始变稠。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][tuː; tə] [eg] [waɪts] [ænd; ənd] [biːt] [tɪl] [stɪf] .
Add **salt** **to** **egg** **whites** **and** **beat** **till** **stiff** **.**
添加 盐 到 蛋 白人 和 打 直到 僵硬的 .

在蛋白中加入盐，打发至硬性发泡。

['grædʒuəli] [biːt] [ɪn] ½ [kʌp] ['ʃʊgər] .
Gradually **beat** **in** **½** **cup** **sugar** **.**
逐步地 打 在 ½ 杯子 糖 .

慢慢加入半杯糖，搅拌均匀。

[foʊld]['ɪntuː][koʊld]['mɪkstʃər] .
Fold **into** **cold** **mixture** **.**
折叠 进入 寒冷的 混合物 .

轻轻拌入冷混合物中。

[tɜːrn]['ɪntuː] [tʃɪld] [krʌst] , ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [krʌmz] ; [tʃɪl] [tɪl] [fɜːrm] .
Turn **into** **chilled** **crust** **,** **sprinkle** **with** **crumbs** **;** **chill** **till** **firm** **.**
转动 进入 冷藏 地壳 , 撒 和 面包屑 ; 寒意 直到 公司 .

将其制成冷藏饼皮，撒上面包屑；冷藏至变硬。

[blæk] ['bɑːtəm] [paɪ]
BLACK **BOTTOM** **PIE**
黑色的 底部 馅饼

黑底馅饼

['tʃɔːklət] ['leɪər]
CHOCOLATE **LAYER**
巧克力 层

巧克力层

2¼ ['tiːspuːn] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]
2¼ **teaspoons** **unflavored** **gelatin**
2¼ 茶匙 无味 明胶

2¼茶匙无味明胶

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [koʊld]['wɔːtər]

3	tablespoons	cold	water
3	汤匙	寒冷的	水

3汤匙冷水

1⅓ [kʌps] [mɪlk]

1⅓	cups	milk
1⅓	杯子	牛奶

1⅓ 杯牛奶

[θriː] [eg] [joʊk]

3	egg	yolks
3	蛋	蛋黄

3个蛋黄

⅓ [kʌp] ['ʃʊgər]

⅓	cup	sugar
⅓	杯子	糖

三分之一杯糖

2¼ ['tiːspuːn] ['kɔːrnstɑːrtʃ]

2¼	teaspoons	cornstarch
2¼	茶匙	玉米淀粉

2¼茶匙玉米淀粉

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

⅛	teaspoon	salt
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

1½ [skwer] (['aʊnsɪz]) [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət]

1½	squares	(	ounces	)	unsweetened	chocolate
1½	正方形	(	盎司	)	无糖	巧克力

1.5 块（盎司）无糖巧克力

¾ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

¾	teaspoon	vanilla
¾	茶匙	香草

¾茶匙香草精

[wʌn][naɪn] - [ɪntʃ] ['tʃɔːklət] ['weɪfər] [krʌst] ([peɪdʒ] -)

One	9	-	inch	chocolate	wafer	crust	(	page	15	)
一	9	-	英寸	巧克力	晶圆	地壳	(	页	-	)

一个9英寸的巧克力威化饼底（第15页）

['sɔːfn] ['dʒelətɪn][ɪn][koʊld]['wɔːtər] ; [skɔːld][mɪlk][ɪn]['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .

Soften	gelatin	in	cold	water	;	scald	milk	in	double	boiler	.
软化	明胶	在	寒冷的	水	;	烫伤	牛奶	在	双倍的	锅炉	.

将明胶用冷水软化；隔水加热牛奶至沸腾。

[biːt] [eg] [joʊk] ['slaɪtli] ; [stɜːr][ɪn][kəm'baɪnd] ['ʃʊgər] , ['kɔːrnstɑːrtʃ] [ænd; ənd][sɔːlt] .

Beat	egg	yolks	slightly	;	stir	in	combined	sugar	,	cornstarch	and	salt	.
打	蛋	蛋黄	轻微地	;	搅拌	在	合并	糖	,	玉米淀粉	和	盐	.

将蛋黄稍微打散；拌入混合好的糖、玉米淀粉和盐。

['sloʊli] [stɜːr][ɪn][mɪlk] .

Slowly	stir	in	milk	.
缓慢地	搅拌	在	牛奶	.

慢慢倒入牛奶并搅拌。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] ; [kʊk] , [stɜːr]['oʊvər][hɑːt]['wɔːtər][ʌn'tɪl] ['kʌstərd] [koʊts] [spuːn] .

Return	to	double	boiler	;	cook	,	stir	over	hot	water	until	custard	coats	spoon	.
返回	到	双倍的	锅炉	;	厨师	,	搅拌	超过	热的	水	直到	蛋奶冻	外套	勺子	.

放回双层蒸锅；隔水加热，边煮边搅拌，直到蛋奶糊能挂在勺子上。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] , [stɜːr][ɪn]['dʒelətɪn][ʌn'tɪl] [dɪ'zɑːlvd] .
Remove from heat , stir in gelatin until dissolved .
消除 从 热 , 搅拌 在 明胶 直到 溶解 .

从火上移开，加入明胶搅拌至溶解。

[melt] ['tʃɔːklət] [ɪn] ['sɔːspæn] , [rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .
Melt chocolate in saucepan , remove from heat .
熔化 巧克力 在 平底锅 , 消除 从 热 .

将巧克力放入平底锅中融化，然后关火。

['sloʊli] [stɜːr][ɪn][wʌn][hæf][ʌv; əv][ðə; ði]['kʌstərd] , [rɪ'zɜːrv] ['ʌðər] [hæf][fɔːr; fər] [waɪt] ['leɪər] .
Slowly stir in one half of the custard , reserving other half for white layer .
缓慢地 搅拌 在 一 一半 的 这 蛋奶冻 , 预订 其他 一半 为了 白色的 层 .

慢慢拌入一半的蛋奶糊，另一半留作白色层。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] ; [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Add vanilla ; beat until smooth .
添加 香草 ; 打 直到 光滑的 .

加入香草精；搅拌至顺滑。

[kuːl] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] ['stɑːrts][tuː; tə] ['θɪkən] .
Cool until mixture starts to thicken .
凉爽的 直到 混合物 开始 到 加厚 .

冷却至混合物开始变稠。

[pɔːr] ['ɪntuː] [krʌst] [ænd; ənd] [tʃɪl] .
Pour into crust and chill .
倒 进入 地壳 和 寒意 .

倒入派皮中冷藏。

[waɪt] ['leɪər]
WHITE LAYER
白色的 层

白色层

[θriː] [eg] [waɪts]
3 egg whites
3 蛋 白人

3个蛋清

⅛ ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtɝ]
⅛ teaspoon cream of tarter
⅛ 茶匙 奶油 的 酒石酸

⅛茶匙塔塔粉

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [rʌm] [ɔːr] ½ ['tiːspuːn] [rʌm] ['fleɪvərɪŋ]
2 tablespoons rum or ½ teaspoon rum flavoring
2 汤匙 朗姆酒或者 ½ 茶匙 朗姆酒 调味

2汤匙朗姆酒或½茶匙朗姆酒香精

[biːt] [eg] [waɪts] [wɪð; wɪθ] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər][ʌn'tɪl] [stɪf] .
Beat egg whites with cream of tartar until stiff .
打 蛋 白人 和 奶油 的 鞑靼 直到 僵硬的 .

将蛋白和塔塔粉一起打发至硬性发泡。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] .
Add sugar .
添加 糖 .

加糖。

[foʊld][ɪn] [rɪ'meɪnɪŋ] [hæf][ʌv; əv] ['kʌstərd] [ænd; ənd] [rʌm] .
Fold in remaining half of custard and rum .
折叠 在 其余的 一半 的 蛋奶冻 和 朗姆酒 .

拌入剩余的一半蛋奶糊和朗姆酒。

[pɔːr] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] ['tʃɔːklət] ['leɪər] .
Pour on top of chocolate layer .
倒 在 顶部 的 巧克力 层 .

淋在巧克力层上。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [set] .
Chill until set .
寒意 直到 放 .

冷藏至凝固。

['tɑːpɪŋ]
TOPPING
配料

浇头

¼ [kʌp] [kriːm] , [wɪpt]
¼ cup cream , whipped
¼ 杯子 奶油 , 鞭打

¼ 杯鲜奶油，打发

½ [skwer] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət] , ['greɪtɪd]
½ square unsweetened chocolate , grated
½ 正方形 无糖 巧克力 , 磨碎的

半块无糖巧克力，磨碎

[dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] , [spred] [wɪpt] [kriːm] [ɑːn][paɪ][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['tʃɔːklət] . -
Just before serving , spread whipped cream on pie and sprinkle with chocolate . 19
只是 前 服务 , 传播 鞭打 奶油 在 馅饼 和 撒 和 巧克力 . -

上菜前，在派上抹上打发的奶油，撒上巧克力碎。19

['sælədz]
Salads
沙拉

沙拉

[ðə; ði]['siːkrət][ʌv; əv][ə; eɪ] [sək'sesf(ə)l] ['sæləd][ɪz] ['θɜːroʊ] ['tʃɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['krɪspɪŋ] [ʌv; əv][ɔːl]
The secret of a successful salad is thorough chilling and crisping of all
这 秘密 的 一个 成功的 沙拉 是 彻底 令人不寒而栗 和 酥脆 的 全部
[ɪn'griːdiənts] .
ingredients .
原料 .

成功制作沙拉的秘诀在于将所有食材彻底冷藏并使其酥脆。

['sæləd] [griːnz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['θɜːrəli] [kliːnd] [ænd; ənd][draɪd] ; [fruːts] [wel] [dreɪnd] ; [miːt] ,
Salad greens should be thoroughly cleaned and dried ; fruits well drained ; meat ,
沙拉 青菜 应该 是 彻底 已清洗 和 干燥 ; 水果 出色地 排水 ; 肉 ,

沙拉蔬菜应彻底清洗并晾干；水果沥干水分；肉类，

[fɪʃ] [ænd; ənd] [tʃiːz] [kʌt]['ɪntuː][baɪt] - [saɪz] ['piːsɪz] [ʌv; əv]['juːnɪfɔːrm] [ʃeɪp] .
fish and cheese cut into bite - size pieces of uniform shape .
鱼 和 奶酪 切 进入 咬 - 尺寸 件 的 制服 形状 .

鱼和奶酪切成大小均匀的块状。

[aɪ] - [ə'piːl] [ɪz][ɪm'pɔːrt(ə)nt] .
Eye - appeal is important .
眼睛 - 上诉 是 重要的 .

视觉吸引力很重要。

[ˌeɪ diː 'diː]['kʌlərf(ə)l] ['gɑːnɪʃiz] [tuː; tə][ə; eɪ]['sæləd] [ðæt] [ɪz][nɑːt]['nætʃ(ə)rəli]['kʌlərf(ə)l] .

Add	colorful	garnishes	to	a	salad	that	is	not	naturally	colorful	.
添加	丰富多彩的	装饰物	到	一个	沙拉	那	是	不是	自然	丰富多彩的	.

给原本颜色不够鲜艳的沙拉添加一些色彩鲜艳的装饰。

['sælədz][fɔːr; fər][ðə; ði][meɪn] [kɔːrs] [ʃʊd; ʃəd][kən'teɪn][sʌm; səm]['proʊtiːn] - [rɪtʃ] [fuːdz] , [sʌtʃ] [æz; əz]

Salads	for	the	main	course	should	contain	some	protein	-	rich	foods	,	such	as
沙拉	为了	这	主要的	课程	应该	包含	一些	蛋白质	-	富有的	食物	,	这样的	作为

['tʃɪkɪn] ,

chicken	,
鸡	,

主菜沙拉应该包含一些富含蛋白质的食物，例如鸡肉。

[miːt] , [fɪʃ] , [ɔːr] [tʃiːz] , [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] .

meat	,	fish	,	or	cheese	,	and	vegetables	.
肉	,	鱼	,	或者	奶酪	,	和	蔬菜	.

肉类、鱼类或奶酪，以及蔬菜。

['mærɪneɪt] [miːt] [ɔːr]['vedʒtəb(ə)lz] ['seprətli] [ɪn][ə; eɪ][tɑːrt] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd][kəm'baɪn][dʒʌst]

Marinate	meat	or	vegetables	separately	in	a	tart	French	dressing	and	combine	just
腌制	肉	或者	蔬菜	分别地	在	一个	酸	法语	敷料	和	结合	只是

[bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

before	serving	.
前	服务	.

将肉类或蔬菜分别用酸味法式酱汁腌制，并在上菜前混合。

['meɪəneɪz] [ɔːr] [kʊkt] ['dresɪŋz] [gɪv] ['ædɪd] [fuːd] ['vælјuː][ænd; ənd]['bɑːdi][tuː; tə]['sælədz][ʌv; əv] [ðɪs]

Mayonnaise	or	cooked	dressings	give	added	food	value	and	body	to	salads	of	this
蛋黄酱	或者	煮熟	敷料	给	额外	食物	价值	和	身体	到	沙拉	的	这

[kaɪnd] .

kind	.
种类	.

蛋黄酱或熟制沙拉酱能为这类沙拉增加营养价值和口感。

[fɔːr; fər] [miːt] , ['tʃɪkɪn] [ɔːr] [fɪʃ] ['sælədz] , [ə'laʊ] ½ [kʌp] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz]

For	meat	,	chicken	or	fish	salads	,	allow	½	cup	ingredients	and	2	tablespoons
为了	肉	,	鸡	或者	鱼	沙拉	,	允许	½	杯子	原料	和	2	汤匙

['dresɪŋ] [pər] ['sɜːrvɪŋ] .

dressing	per	serving	.
敷料	每	服务	.

对于肉类、鸡肉或鱼类沙拉，每份使用 ½ 杯食材和 2 汤匙调味料。

[ðə; ði]['sæləd] [wɪl] [biː; bi] [mɔːr] [ə'træktɪv] [ɪf] [ðə; ði] ['piːsɪz] [ɑːr; ər][lɑːrdʒ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][biː; bi]

The	salad	will	be	more	attractive	if	the	pieces	are	large	enough	to	be
这	沙拉	将要	是	更多的	吸引人的	如果	这	件	是	大的	足够的	到	是

[aɪ'dentɪfaɪd] .

identified	.
已识别	.

如果食材足够大，可以辨认出来，沙拉会更吸引人。

[mɪkst] [griːn] ['sæləd] :

MIXED	GREEN	SALAD	:
混合	绿色的	沙拉	:

混合蔬菜沙拉：

[ə; eɪ] [griːn] ['sæləd] [sɜːrvd] [bɪ'fɔːr] , ['æftər][ɔːr][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['hɑːrti] [meɪn] [kɔːrs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [laɪt]

A	green	salad	served	before	,	after	or	with	a	hearty	main	course	should	be	light
一个	绿色的	沙拉	服务	前	,	后	或者	和	一个	爽朗	主要的	课程	应该	是	光

[ænd; ənd] ['tæŋi] ,

and	tangy	,
和	酸的	,

一份佐以丰盛主菜、主菜或主菜的绿色沙拉应该清爽微酸。

[ðə; ði] ['sɜ꞉vɪŋz] [ʃʊd; ʃəd][bi꞉; bi] [smɔ꞉l] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['dresɪŋ] [tɑ꞉rt] .

the	servings	should	be	small	,	and	the	dressing	tart	.
这	份量	应该	是	小的	,	和	这	敷料	酸	.

份量要少，酱汁要酸。

[gri꞉nz] [kæn; kən] [ɪn'klu꞉d] ['letɪs] , ['tʃɪkəri] , [roʊ'meɪn] , ['wɔ꞉tər] [kres] [ɔ꞉r]['endaɪv,'endɪv] .

Greens	can	include	lettuce	,	chicory	,	romaine	,	water	cress	or	endive	.
青菜	能	包括	莴苣	,	菊苣	,	罗马生菜	,	水	豆瓣菜	或者	苣荬菜	.

绿叶蔬菜可以包括生菜、菊苣、罗马生菜、西洋菜或苦苣。

['ʌðər] [rɔ꞉] ['vedʒtəb(ə)lz][kæn; kən][bi꞉; bi] ['ædɪd] , [sʌtʃ] [æz; əz][tə'meɪtoʊz] , ['rædɪʃiz] , ['ʌnjənz] ,

Other	raw	vegetables	can	be	added	,	such	as	tomatoes	,	radishes	,	onions	,
其他	生的	蔬菜	能	是	额外	,	这样的	作为	西红柿	,	萝卜	,	洋葱	,

['kju꞉kʌmbərz] , ['kærəts] ,

cucumbers	,	carrots	,
黄瓜	,	胡萝卜	,

还可以添加其他生蔬菜，例如西红柿、萝卜、洋葱、黄瓜、胡萝卜等。

[bi꞉ts] , ['spɪnɪtʃ] [li꞉vz] , ['tɜ꞉nɪps] , [ænd; ənd] ['kɑ꞉lɪflaʊər] [ɔ꞉r] ['brɑ꞉kəli] .

beets	,	spinach	leaves	,	turnips	,	and	cauliflower	or	broccoli	flowerettes	.
甜菜	,	菠菜	树叶	,	萝卜	,	和	菜花	或者	西兰花	小花	.

甜菜根、菠菜叶、芜菁、花椰菜或西兰花小花。

['sæləd] ['tæktɪks] :

SALAD	TACTICS	:
沙拉	策略	:

沙拉战术：

[wen] ['tʃu꞉zɪŋ] [ðə; ði] ['dresɪŋ] [tu꞉; tə] [ə'kʌmpəni] [ðə; ði]['sæləd] ,

When	choosing	the	dressing	to	accompany	the	salad	,
什么时候	选择	这	敷料	到	陪伴	这	沙拉	,

选择沙拉酱时，

[rɪ'membər] [ə; eɪ] [seɪf] [ru꞉l] [tu꞉; tə] ['fɑ꞉loʊ] [ɪz]['sɪmp(ə)l] ['dresɪŋz] [fɔ꞉r; fər] [ə'kʌmpənimənt] ['sælədz] ,

remember	a	safe	rule	to	follow	is	simple	dressings	for	accompaniment	salads	,
记住	一个	安全的	规则	到	跟随	是	简单的	敷料	为了	伴奏	沙拉	,

记住一条稳妥的原则：沙拉酱汁要简单。

['hɑ꞉rti] ['dresɪŋz] [fɔ꞉r; fər][meɪn] - [kɔ꞉rs] ['sælədz][ænd; ənd] [swi꞉t] ['dresɪŋz] [fɔ꞉r; fər] [dɪ'zɜ꞉rt] ['sælədz]

hearty	dressings	for	main	-	course	salads	and	sweet	dressings	for	dessert	salads
爽朗	敷料	为了	主要的	-	课程	沙拉	和	甜的	敷料	为了	甜点	沙拉

.

:

.

主菜沙拉配浓郁的酱汁，甜点沙拉配甜味酱汁。

[tu꞉] [mʌtʃ] ['dresɪŋ] [kæn; kən]['ru꞉ɪn][ə; eɪ]['sæləd] .

Too	much	dressing	can	ruin	a	salad	.
也	很多	敷料	能	废墟	一个	沙拉	.

沙拉酱放多了会毁了一道沙拉。

[ˌaɪ 'ti꞉][ɪz][best][tu꞉; tə]['si꞉z(ə)n]['sælədz] ['laɪtli] [ænd; ənd][prə'vaɪd] [ə'dɪʃən(ə)l] ['dresɪŋ] [ɑ꞉n][ðə; ði][saɪd] .

It	is	best	to	season	salads	lightly	and	provide	additional	dressing	on	the	side	.
它	是	最好的	到	季节	沙拉	轻轻	和	提供	额外的	敷料	在	这	边	.

沙拉最好少放调料，并另备沙拉酱。

[dɪp] [fru꞉ts] [ðæt] ['dɑ꞉rkən][ɪn]['lemən][dʒu꞉s] .

Dip	fruits	that	darken	in	lemon	juice	.
蘸	水果	那	变暗	在	柠檬	汁	.

将容易变黑的水果蘸上柠檬汁。

['piːsɪz] [ʌv; əv][fruːt][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][lɑːrdʒ] [ɪ'nʌf] [soʊ] [ðeɪ] [kæn; kən][biː; bi][aɪ'dentɪfaɪd] .

Pieces	of	fruit	should	be	large	enough	so	they	can	be	identified	.
件	的	水果	应该	是	大的	足够的	所以	他们	能	是	已识别	.

水果块要足够大，以便能够辨认。

['meni] [ʌv; əv][ðə; ði]['smɔːlər] [fruːts] [ænd; ənd] ['beriz] [kæn; kən][biː; bi] [left] [hoʊl] [ɔːr] [hævd] .

Many	of	the	smaller	fruits	and	berries	can	be	left	whole	or	halved	.
许多	的	这	较小的	水果	和	浆果	能	是	左边	所有的	或者	减半	.

许多较小的水果和浆果可以整个食用或切成两半。

[ə'laʊ] ½ [kʌp] [fruːt] [pər] ['sɜːrvɪŋ] .

Allow	½	cup	fruit	per	serving	.
允许	½	杯子	水果	每	服务	.

每份加入半杯水果。

['hænd(ə)l]['sæləd] [fuːdz] ['laɪtli] .

Handle	salad	foods	lightly	.
处理	沙拉	食物	轻轻	.

轻柔处理沙拉食材。

[duː][nɑːt][mɪks] [ɪk'sesɪvli] , [ɔːr] ['pækɪŋ] [ænd; ənd] ['bruːzɪŋ] [meɪ] [rɪ'zʌlt] .

Do	not	mix	excessively	,	or	packing	and	bruising	may	result	.
做	不是	混合	过度	,	或者	包装	和	瘀伤	可能	结果	.

不要过度搅拌，否则可能会造成挤压和瘀伤。

[kiːp] ['sælədz][ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər][ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] .

Keep	salads	in	the	refrigerator	until	ready	to	serve	.
保持	沙拉	在	这	冰箱	直到	准备好	到	服务	.

将沙拉放入冰箱冷藏，直至准备食用。

[lɔːŋ] ['weɪtɪŋ] [ɪn] [ruːm] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ['kɔːzɪz] [ðem; ðəm][tuː; tə] [luːz] [ðer; ðər] ['krɪspnəs] .

Long	waiting	in	room	temperature	causes	them	to	lose	their	crispness	.
长的	等待	在	房间	温度	原因	他们	到	失去	他们的	脆度	.

在室温下放置时间过长会导致它们失去酥脆的口感。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [gʊd] ['præktɪs] [tuː; tə] [tʃɪl] [ðə; ði]['sæləd] [pleɪts] [ɪn][jʊr; jər][rɪ'frɪdʒəreɪtər] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [ðə; ði]

It	is	good	practice	to	chill	the	salad	plates	in	your	refrigerator	before	serving	the
它	是	好的	实践	到	寒意	这	沙拉	盘子	在	你的	冰箱	前	服务	这

['sæləd] .

salad	.
沙拉	.

最好在食用沙拉前，先将沙拉盘放入冰箱冷藏。

[ðɪs] [ə'plaɪz] [ɪ'speʃəli] [tuː; tə][fruːt][ænd; ənd]['dʒelətɪn]['sælədz] . -

This	applies	especially	to	fruit	and	gelatin	salads	.	20
这	适用	尤其	到	水果	和	明胶	沙拉	.	-

这一点尤其适用于水果沙拉和果冻沙拉。20

[kræb] [stʌft] [tə'meɪtoʊz]

CRAB	STUFFED	TOMATOES
螃蟹	填充	西红柿

蟹肉酿番茄

- ['miːdiəm] [saɪzd][fɜːrm] , [raɪp][tə'meɪtoʊz]

10	medium	sized	firm	,	ripe	tomatoes
-	中等的	尺寸	公司	,	成熟	西红柿

10个中等大小、结实、成熟的番茄

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['kræbˌmiːt] ([tuː] ['sɛvən] - [aʊns] [kænz])

2	cups	crabmeat	(	two	7	-	ounce	cans	)
2	杯子	蟹肉	(	二	7	-	盎司	罐头	)

杯蟹肉（两罐 7 盎司装）

¾ [kʌp] [tʃɑːpt] ['seləri]
¾ cup chopped celery
¾ 杯子 切碎 芹菜

¾ 杯切碎的芹菜

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] [griːn] ['pepər]
2 tablespoons chopped green pepper
2 汤匙 切碎 绿色的 胡椒

2汤匙切碎的青椒

[wʌn][pəˈmentoʊ] , [tʃɑːpt]
1 pimiento , chopped
1 辣椒 , 切碎

1个甜椒，切碎

[ˌtuːˈtuː][hɑːrd] [kʊkt] [egz] , [tʃɑːpt]
2 hard cooked eggs , chopped
2 难的 煮熟 鸡蛋 , 切碎

2个煮熟的鸡蛋，切碎

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['keipəz]
2 tablespoons capers
2 汤匙 刺山柑

2汤匙刺山柑

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¾ teaspoon salt
¾ 茶匙 盐

¾茶匙盐

[fjuː] [greɪnz] ['pepər]
Few grains pepper
很少 谷物 胡椒

少许胡椒粉

['meɪəneɪz]
Mayonnaise
蛋黄酱

蛋黄酱

[wɑːʃ] [tə'meɪtoʊz] ([piːl] [ɪf] [dɪ'zaɪrd]) [ænd; ənd] [skreɪp] [aʊt] ['sɛntɚz, 'sɛnɚz] .
Wash tomatoes (peel if desired) and scrape out centers .
洗 西红柿 (果皮 如果 想要的) 和 刮 出去 中心 .

清洗西红柿（可去皮），挖出中间的瓤。

['sprɪŋk(ə)l][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv][tə'meɪtoʊz][wɪð; wɪθ][sɔːlt] .
Sprinkle inside of tomatoes with salt .
撒 里面 的 西红柿 和 盐 .

在番茄内部撒上盐。

[ɪn'vɜːrt][ænd; ənd] [tʃɪl] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər] .
Invert and chill in refrigerator .
倒置 和 寒意 在 冰箱 .

倒置后放入冰箱冷藏。

[fɪl] [wɪð; wɪθ][kræb] [miːt] ['stʌfɪŋ] .
Fill with crab meat stuffing .
充满 和 螃蟹 肉 馅 .

填入蟹肉馅料。

[fleɪk] [kræb] [miːt] , [kəm'baɪn][wɪð; wɪθ] ['seləri] , [griːn] ['pepər] , [pə'mentoʊ] , [egz] [ænd; ənd]['keipəz] .
Flake crab meat , combine with celery , green pepper , pimiento , eggs and capers .
薄片 螃蟹 肉 , 结合 和 芹菜 , 绿色的 胡椒 , 辣椒 , 鸡蛋 和 刺山柑 .

将蟹肉切成小块，与芹菜、青椒、甜椒、鸡蛋和刺山柑混合。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] .

Season	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
季节	和	盐	和	胡椒	.

用盐和胡椒调味。

[ˌeɪ diː 'diː] ['meɪəneɪz] [tuː; tə] ['mɔɪs(ə)n] .

Add	**mayonnaise**	**to**	**moisten**	**.**
添加	蛋黄酱	到	濡	.

加入蛋黄酱使其湿润。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['devəld] [egz] [ænd; ənd] [hoʊl] ['beɪbi] ['gəːkinz] .

Garnish	**with**	**deviled**	**eggs**	**and**	**whole**	**baby**	**gherkins**	**.**
装饰	和	魔鬼	鸡蛋	和	所有的	婴儿	小黄瓜	.

用魔鬼蛋和整根小黄瓜装饰。

[jiːld] : - ['sɜ˞ːvɪŋz] .

Yield	**:**	**10**	**servings**	**.**
屈服	:	-	份量	.

份量：10人份。

[pə'teɪtoʊ] ['sæləd]

POTATO	**SALAD**
土豆	沙拉

土豆沙拉

- ['miːdiəm] [saɪzd] [kʊkt] [pə'tetoz]

12	**medium**	**sized**	**cooked**	**potatoes**
-	中等的	尺寸	煮熟	土豆

12个中等大小的熟土豆

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]

½	**cup**	**chopped**	**onion**
½	杯子	切碎	洋葱

半杯切碎的洋葱

[wʌn] ['teɪblspuːn] [sɔːlt]

1	**tablespoon**	**salt**
1	汤匙	盐

1汤匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['pepər]

¼	**teaspoon**	**pepper**
¼	茶匙	胡椒

¼茶匙胡椒粉

1½ ['tiːspuːn] ['seləri] [siːd]

1½	**teaspoons**	**celery**	**seed**
1½	茶匙	芹菜	种子

1.5茶匙芹菜籽

½ [kʌp] ['vɪnɪgər]

½	**cup**	**vinegar**
½	杯子	醋

半杯醋

⅓ [kʌp] [tʃɑːpt] [swiːt] ['pɪkl]

⅓	**cup**	**chopped**	**sweet**	**pickle**
⅓	杯子	切碎	甜的	泡菜

⅓ 杯切碎的甜酸黄瓜

¼ [kʌp] [meltid] ['bʌtər]

¼	**cup**	**melted**	**butter**
¼	杯子	融化	黄油

¼ 杯融化的黄油

[fɔːr][hɑːrd] [kʊkt] [egz] , [tʃɑːpt]
4 hard cooked eggs , chopped
4 难的 煮熟 鸡蛋 , 切碎

4个煮熟的鸡蛋，切碎

['meɪəneɪz]
Mayonnaise
蛋黄酱

蛋黄酱

[daɪs] [pə'tetoz] .
Dice potatoes .
骰子 土豆 .

土豆切丁。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʌnjən] , [sɔːlt] , ['pepər] , ['seləri] [siːd] , ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] ['pɪkəlz] .
Add onion , salt , pepper , celery seed , vinegar and pickles .
添加 洋葱 , 盐 , 胡椒 , 芹菜 种子 , 醋 和 泡菜 .

加入洋葱、盐、胡椒粉、芹菜籽、醋和酸黄瓜。

[mɪks] ['laɪtli] .
Mix lightly .
混合 轻轻 .

轻轻搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː][meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd] [tʃɑːpt] [egz] .
Add melted butter and chopped eggs .
添加 融化 黄油 和 切碎 鸡蛋 .

加入融化的黄油和切碎的鸡蛋。

[ɪf] [juː; jʊ][dɪ'zaɪər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['meɪəneɪz] [tuː; tə]['mɔɪs(ə)n] .
If you desire , add mayonnaise to moisten .
如果 你 欲望 , 添加 蛋黄酱 到 濡 .

如果需要，可以加入蛋黄酱使其湿润。

[jiːld] : - ['sɜ˞ːvɪŋz] .
Yield : 10 servings .
屈服 : - 份量 .

份量：10人份。

['tuːnə] [fɪʃ] ['sæləd]
TUNA FISH SALAD
金枪鱼 鱼 沙拉

金枪鱼沙拉

[ˌtuː'tuː][kʌps] [fleɪkt] ['tuːnə] [fɪʃ] ([tuː] ['sɛvən] - [aʊns] [kænz])
2 cups flaked tuna fish (two 7 - ounce cans)
2 杯子 片状的 金枪鱼 鱼 (二 7 - 盎司 罐头)

杯金枪鱼片（两罐 7 盎司装）

¾ [kʌp] [tʃɑːpt] ['seləri]
¾ cup chopped celery
¾ 杯子 切碎 芹菜

¾ 杯切碎的芹菜

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər]
⅛ teaspoon pepper
⅛ 茶匙 胡椒

⅛茶匙胡椒粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] [mɪnst] ['ʌnjən]
1 **tablespoon** **minced** **onion**
1 汤匙 剁碎 洋葱

1汤匙切碎的洋葱

¼ [tʃɑːpt] [swiːt] ['pɪkl]
¼ **chopped** **sweet** **pickle**
¼ 切碎 甜的 泡菜

¼ 切碎的甜酸黄瓜

[fɔːr][hɑːrd] [kʊkt] [egz] , [tʃɑːpt]
4 **hard** **cooked** **eggs** **,** **chopped**
4 难的 煮熟 鸡蛋 , 切碎

4个煮熟的鸡蛋，切碎

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs]
1 **tablespoon** **lemon** **juice**
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

⅓ [kʌp] ['meɪəneɪz]
⅓ **cup** **mayonnaise**
⅓ 杯子 蛋黄酱

三分之一杯蛋黄酱

[kəm'baɪn] ['tuːnə] [fɪʃ] , ['seləri] , [sɔːlt] , ['pepər] , ['ʌnjən] , ['pɪkəlz] , [ænd; ənd] [egz] .
Combine **tuna** **fish** **,** **celery** **,** **salt** **,** **pepper** **,** **onion** **,** **pickles** **,** **and** **eggs** **.**
结合 金枪鱼 鱼 , 芹菜 , 盐 , 胡椒 , 洋葱 , 泡菜 , 和 鸡蛋 .

将金枪鱼、芹菜、盐、胡椒粉、洋葱、酸黄瓜和鸡蛋混合在一起。

['mɔɪs(ə)n][wɪð; wɪθ]['lemən][dʒuːs][ænd; ənd] ['meɪəneɪz] .
Moisten **with** **lemon** **juice** **and** **mayonnaise** **.**
濡 和 柠檬 汁 和 蛋黄酱 .

用柠檬汁和蛋黄酱润湿。

[tʃɪl] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər] .
Chill **in** **refrigerator** **.**
寒意 在 冰箱 .

放入冰箱冷藏。

[jiːld] : [sɪks] ['sɜːvɪŋz] . -
Yield **:** **6** **servings** **.** **21**
屈服 : 6 份量 . -

份量：6人份。21

['froʊz(ə)n] [fruːt] ['sæləd]
FROZEN **FRUIT** **SALAD**
冷冻 水果 沙拉

冷冻水果沙拉

[tuː] [θriː] - [aʊns] ['pækədʒəz, 'pækɪdʒɪz] [kriːm] [tʃiːz]
Two **3** **-** **ounce** **packages** **cream** **cheese**
二 3 - 盎司 包裹 奶油 奶酪

两包3盎司的奶油奶酪

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['sæləd] ['dresɪŋ]
2 **tablespoons** **salad** **dressing**
2 汤匙 沙拉 敷料

2汤匙沙拉酱

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs]
1 **tablespoon** **lemon** **juice**
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

½ [kʌp] [dreɪnd] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l]
½ **cup** **drained** **crushed** **pineapple**
½ 杯子 排水 碎 菠萝

半杯沥干水分的碎菠萝

½ [kʌp] ['kɔːrsli] [tʃɑːpt] [ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeriːz]
½ **cup** **coarsely** **chopped** **maraschino** **cherries**
½ 杯子 粗略地 切碎 樱桃酒 樱桃

半杯粗切的马拉斯奇诺樱桃

½ [kʌp] ['kɔːrsli] [tʃɑːpt] [pɪ'kɑːnz]
½ **cup** **coarsely** **chopped** **pecans**
½ 杯子 粗略地 切碎 山核桃

半杯粗切山核桃

½ [kʌp] [daɪst] ['mɑːrʃmɛloʊz]
½ **cup** **diced** **marshmallows**
½ 杯子 切丁 棉花糖

半杯切丁棉花糖

[wʌn] [kʌp] ['wɪpɪŋ] [kriːm]
1 **cup** **whipping** **cream**
1 杯子 鞭打 奶油

杯鲜奶油

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [daɪst] [raɪp] [bə'nænəz]
2 **cups** **diced** **ripe** **bananas**
2 杯子 切丁 成熟 香蕉

杯切丁的熟香蕉

[mæʃ] [tʃiːz] [wɪð; wɪθ] [fɔːrk] .
Mash **cheese** **with** **fork** **.**
捣碎 奶酪 和 叉 .

用叉子将奶酪捣碎。

[blend] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] , ['sæləd] ['dresɪŋ] , ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .
Blend **with** **salt** **,** **salad** **dressing** **,** **lemon** **juice** **and** **mix** **well** **.**
混合 和 盐 , 沙拉 敷料 , 柠檬 汁 和 混合 出色地 .

加入盐、沙拉酱、柠檬汁，搅拌均匀。

[foʊld] [ɪn] ['paɪnæp(ə)l] , ['tʃeriːz] , [nʌts] , [bə'nænəz] [ænd; ənd] ['mɑːrʃmɛloʊz] .
Fold **in** **pineapple** **,** **cherries** **,** **nuts** **,** **bananas** **and** **marshmallows** **.**
折叠 在 菠萝 , 樱桃 , 坚果 , 香蕉 和 棉花糖 .

拌入菠萝、樱桃、坚果、香蕉和棉花糖。

[wɪp] [kriːm] [tɪl] [θɪk] ([nɑːt] [stɪf]) , [ænd; ənd] [foʊld] ['ɪntuː] [tʃiːz] ['mɪkstʃər] .
Whip **cream** **till** **thick** **(** **not** **stiff** **)** **,** **and** **fold** **into** **cheese** **mixture** **.**
鞭 奶油 直到 厚的 (不是 僵硬的) , 和 折叠 进入 奶酪 混合物 .

将鲜奶油打发至浓稠（但不要打发过硬），然后拌入奶酪混合物中。

[tɜːrn] ['ɪntuː] ['friːzɪŋ] [treɪz] [ʌv; əv] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] .
Turn **into** **freezing** **trays** **of** **refrigerator** **.**
转动 进入 冷冻 托盘 的 冰箱 .

倒入冰箱冷冻托盘。

[friːz] [ʌn'tɪl] [fɜːrm] [wɪð; wɪθ] [koʊld] [kən'troʊl] [set] [æt; ət] ['koʊldəst] ['setɪŋ] .
Freeze **until** **firm** **with** **cold** **control** **set** **at** **coldest** **setting** **.**
冻结 直到 公司 和 寒冷的 控制 放 在 最冷 环境 .

将冷冻机温度调至最低，冷冻至完全冻硬。

[jiːld] : [eɪt][tuː; tə] - ['sɝːvɪŋz] .
Yield : 8 to 10 servings .
屈服 : 8 到 - 份量 .

份量：8至10人份。

[moʊldɪd] ['sælədz] :
MOLDED SALADS :
模制 沙拉 :

模制沙拉：

[bɪ'fɔːr] ['juːzɪŋ][ðə; ði][moʊld][ɔːr][moʊldz] [wen] ['meɪkɪŋ] ['dʒelətɪn]['sælədz] , [rɪns] [ðem; ðəm][ɪn][koʊld] ['wɔːtər] .
Before using the mold or molds when making gelatin salads , rinse them in cold water .
前 使用 这 模具 或者 模具 什么时候 制作 明胶 沙拉 , 冲洗 他们 在 寒冷的 水 .

制作果冻沙拉时，在使用模具前，请先用冷水冲洗模具。

[liːv] [ɪk'ses] ['mɔɪstʃər] [ɑːn][ðə; ði][moʊldz] , [ɔːr] [brʌʃ] [moʊldz] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ]['sæləd][ɔɪl] .
Leave excess moisture on the molds , or brush molds lightly with salad oil .
离开 过量的 水分 在 这 模具 , 或者 刷子 模具 轻轻 和 沙拉 油 .

模具上保留一些水分，或者在模具上轻轻刷一层沙拉油。

[ɪf] [skwer] ['saɪdɪd][moʊldz][ɑːr; ər] [juːst] [ðeɪ] [kæn; kən][biː; bi][laɪnd][wɪð; wɪθ][strɪps][ʌv; əv] ['seləfeɪn] .
If square sided molds are used they can be lined with strips of cellophane .
如果 正方形 侧面 模具 是 用过的 他们 能 是 衬里 和 条状物 的 玻璃纸 .

如果使用方形模具，可以在模具内衬上玻璃纸条。

[ɪf] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl][moʊldz][ɑːr; ər][nɑːt][ə'veɪləb(ə)l] , [smɔːl] ['mʌfɪn] [pænz] [wɪl] [sɜːrv] [æz; əz][ə; eɪ] [kən'viːniənt] ['sʌbstɪtuːt] ,
If individual molds are not available , small muffin pans will serve as a convenient substitute ,
如果 个人 模具 是 不是 可用的 , 小的 松饼 平底锅 将要 服务 作为 一个 方便的 代替 ,

如果没有单个模具，小号的玛芬蛋糕模具也可以作为方便的替代品。

[ɔːr] [pɔːr] [ðə; ði]['mɪkstʃər]['ɪntuː][æn; ən][aɪs][kjuːb] [treɪ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['met(ə)l][grɪd][ɪn][pə'zɪʃ(ə)n] .
or pour the mixture into an ice cube tray with the metal grid in position .
或者 倒 这 混合物 进入 一个 冰 立方体 托盘 和 这 金属 网格 在 位置 .

或者将混合物倒入装有金属网格的冰格中。

[pleɪs] [ðə; ði] [treɪ] [ɑːn][ðə; ði] [fuːd] [kəm'pɑːrtmənt] [ʃelf] [ʌn'tɪl]['sæləd][sets] .
Place the tray on the food compartment shelf until salad sets .
地方 这 托盘 在 这 食物 隔间 架子 直到 沙拉 套 .

将托盘放在食物隔板上，直到沙拉凝固。

[ə; eɪ][pleɪn]['dʒelətɪn] [beɪs] [ɔːr][ə; eɪ] ['fleɪvər] [beɪs] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər][ðə; ði]['sæləd] .
A plain gelatin base or a flavored base may be used for the salad .
一个 清楚的 明胶 根据 或者 一个 调味 根据 可能 是 用过的 为了 这 沙拉 .

沙拉可以使用普通的明胶基底，也可以使用调味的明胶基底。

[jʊr; jər] [tʃɔɪs] [dɪ'pendz] [ə'pɑːn][ðə; ði] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] [ðæt] [meɪk] [ʌp][ðə; ði]['sæləd] .
Your choice depends upon the other ingredients that make up the salad .
你的 选择 取决于 之上 这 其他 原料 那 制作 向上 这 沙拉 .

你的选择取决于沙拉中的其他配料。

['vedʒtəb(ə)l] ['sæləd]
VEGETABLE SALAD
蔬菜 沙拉

蔬菜沙拉

[wʌn] ['envələʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]
1 **envelope** **unflavored** **gelatin**
1 信封 无味 明胶

包无味明胶

¼ [kʌp] [koʊld] ['wɔːtər]
¼ **cup** **cold** **water**
¼ 杯子 寒冷的 水

¼ 杯冷水

[wʌn] [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]
1 **cup** **boiling** **water**
1 杯子 沸腾 水

杯沸水

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs]
1 **tablespoon** **lemon** **juice**
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['vɪnɪgər]
3 **tablespoons** **vinegar**
3 汤匙 醋

3汤匙醋

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgər]
1 **tablespoon** **sugar**
1 汤匙 糖

1汤匙糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['greɪtɪd] ['ʌnjən]
2 **tablespoons** **grated** **onion**
2 汤匙 磨碎的 洋葱

2汤匙磨碎的洋葱

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [daɪst] ['vedʒtəb(ə)lz]
2 **cups** **diced** **vegetables**
2 杯子 切丁 蔬菜

杯切丁蔬菜

['sɔːfn] ['dʒelətɪn] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [stɜːr] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɑːlvd] .
Soften **gelatin** **in** **cold** **water** **;** **add** **boiling** **water** **and** **stir** **until** **dissolved** **.**
软化 明胶 在 寒冷的 水 ; 添加 沸腾 水 和 搅拌 直到 溶解 .

将明胶用冷水软化；加入沸水搅拌至完全溶解。

[ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] [dʒuːs] , ['vɪnɪgər] , ['ʃʊgər] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['ʌnjən] .
Add **lemon** **juice** **,** **vinegar** **,** **sugar** **,** **salt** **and** **onion** **.**
添加 柠檬 汁 , 醋 , 糖 , 盐 和 洋葱 .

加入柠檬汁、醋、糖、盐和洋葱。

[mɪks] [wel] .
Mix **well** **.**
混合 出色地 .

充分搅拌。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['pɑːrʃəli] [set] .
Chill **until** **partially** **set** **.**
寒意 直到 部分 放 .

冷藏至部分凝固。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈvedʒtəb(ə)lz] .
Add **vegetables** **.**
添加 蔬菜 .

加入蔬菜。

[rɪns] [moʊld][ɪn][koʊld][ˈwɔːtər] .
Rinse **mold** **in** **cold** **water** **.**
冲洗 模具 在 寒冷的 水 .

用冷水冲洗霉菌。

[fɪl] [moʊld][wɪð; wɪθ][ˈmɪkstʃər] .
Fill **mold** **with** **mixture** **.**
充满 模具 和 混合物 .

将混合物倒入模具。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl][fɜːrm] .
Chill **until** **firm** **.**
寒意 直到 公司 .

冷藏至凝固。

[ʌnˈmoʊld][ɑːn][ə; eɪ][bed][ʌv; əv][ˈsæləd] [griːnz] .
Unmold **on** **a** **bed** **of** **salad** **greens** **.**
脱模 在 一个 床 的 沙拉 青菜 .

脱模后放在沙拉蔬菜上。

[jiːld] : [wʌn][eɪt] - [ɪntʃ] [rɪŋ] [moʊld] .
Yield **:** **one** **8** **-** **inch** **ring** **mold** **.**
屈服 : 一 8 - 英寸 戒指 模具 .

产量：一个 8 英寸环形模具。

[ˈdʒelətɪn] [beɪs] [fɔːr; fər] [miːt] [ɔːr] [ˈtʃɪkɪn] [ˈsæləd]
GELATIN **BASE** **FOR** **MEAT** **OR** **CHICKEN** **SALAD**
明胶 根据 为了 肉 或者 鸡 沙拉

肉沙拉或鸡肉沙拉的明胶基底

[wʌn] [ˈenvələʊp] [ˌʌnˈfleɪvərd] [ˈdʒelətɪn]
1 **envelope** **unflavored** **gelatin**
1 信封 无味 明胶

包无味明胶

1¾ [kʌps] [ˈbuːjɑːn] [ɔːr] [suːp] [stɑːk]
1¾ **cups** **bouillon** **or** **soup** **stock**
1¾ 杯子 肉汤 或者 汤 库存

1¾ 杯肉汤块或高汤

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈgreɪtɪd] [ˈʌnjən]
1 **tablespoon** **grated** **onion**
1 汤匙 磨碎的 洋葱

1汤匙磨碎的洋葱

[ˈsɔːfn] [ðə; ði][ˈdʒelətɪn][ɪn] ¼ [kʌp][ʌv; əv][ðə; ði][koʊld] [ˈbuːjɑːn] [ɔːr] [suːp] [stɑːk] .
Soften **the** **gelatin** **in** **¼** **cup** **of** **the** **cold** **bouillon** **or** **soup** **stock** **.**
软化 这 明胶 在 ¼ 杯子 的 这 寒冷的 肉汤 或者 汤 库存 .

将明胶用 1/4 杯冷肉汤或高汤软化。

[hiːt] [ðə; ði] [rɪˈmeɪnɪŋ] [stɑːk] [tuː; tə] [ˈbɔɪlɪŋ] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈsɔfənd] [ˈdʒelətɪn][ænd; ənd][stɜːr][ʌnˈtɪl]
Heat **the** **remaining** **stock** **to** **boiling** **;** **add** **softened** **gelatin** **and** **stir** **until**
热 这 其余的 库存 到 沸腾 ; 添加 软化 明胶 和 搅拌 直到
[dɪˈzɑːlvd] ;
dissolved **;**
溶解 ;

将剩余的肉汤加热至沸腾；加入软化的明胶，搅拌至溶解；

[ˌeɪ diː 'diː] ['greɪtɪd] ['ʌnjən] [ɔːr] ['ʌðər] [dɪ'zaɪrd] ['siːzniŋz] .

add	**grated**	**onion**	**or**	**other**	**desired**	**seasonings**	**.**
添加	磨碎的	洋葱	或者	其他	想要的	调味料	.

加入磨碎的洋葱或其他喜欢的调味料。

[meɪks] [wʌn][eɪt] - [ɪntʃ] [rɪŋ] [moʊld] .

Makes	**one**	**8**	**-**	**inch**	**ring**	**mold**	**.**
制作	一	8	-	英寸	戒指	模具	.

可制作一个 8 英寸的戒指模具。

[noʊt] : [juːz] ['tʃɪkɪn] ['buːjɑːn] [fɔːr; fər] ['tʃɪkɪn] ['sæləd][ænd; ənd] [biːf] ['buːjɑːn] [fɔːr; fər] [miːt] ['sæləd z] .

Note	**:**	**Use**	**chicken**	**bouillon**	**for**	**chicken**	**salad**	**and**	**beef**	**bouillon**	**for**	**meat**	**salads**	**.**
笔记	:	使用	鸡	肉汤	为了	鸡	沙拉	和	牛肉	肉汤	为了	肉	沙拉	.

-

22

-

注：鸡肉沙拉用鸡汤块，肉类沙拉用牛肉汤块。22

[fɪʃ] ['sæləd]

FISH	**SALAD**
鱼	沙拉

鱼沙拉

[juːz] ['lemən] ['fleɪvər] ['dʒelətɪn][ænd; ənd] ['fɑːloʊ] [də'rekʃ(ə)nz]['gɪv(ə)n][ɑːn][ðə; ði] ['pækɪdʒ] .

Use	**lemon**	**flavored**	**gelatin**	**and**	**follow**	**directions**	**given**	**on**	**the**	**package**	**.**
使用	柠檬	调味	明胶	和	跟随	方向	给定	在	这	包裹	.

使用柠檬味明胶，并按照包装上的说明进行操作。

['sʌbstɪtuːt] [θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [fɔːr; fər][pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði]['wɔːtər] .

Substitute	**3**	**tablespoons**	**of**	**vinegar**	**for**	**part**	**of**	**the**	**water**	**.**
代替	3	汤匙	的	醋	为了	部分	的	这	水	.

用3汤匙醋代替一部分水。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

国际收割机冰箱食谱(International Harvester Refrigerator Recipes)

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] .

Add	1	tablespoon	grated	onion	and	½	teaspoon	salt	.
添加	1	汤匙	磨碎的	洋葱	和	½	茶匙	盐	.

加入1汤匙磨碎的洋葱和½茶匙盐。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [fleɪkt] [fɪʃ] [ænd; ənd] [sʌtʃ] [ɪnˈgriːdiənts] [æz; əz] [tʃɑːpt] [hɑːrd] [kʊkt] [egz] , ['pɪkəlz] , ['seləri] , [griːn] ['pepərz] [ænd; ənd] ['ɑːlɪvz] .

Add	flaked	fish	and	such	ingredients	as	chopped	hard	cooked	eggs	,	pickles	,	celery	,	green	peppers	and	olives	.
添加	片状的	鱼	和	这样的	原料	作为	切碎	难的	煮熟	鸡蛋	,	泡菜	,	芹菜	,	绿色的	辣椒	和	橄榄	.

加入鱼片和切碎的煮鸡蛋、泡菜、芹菜、青椒和橄榄等配料。

['tʃɪkɪn] ['mʌʃrʊm] ['sæləd]

CHICKEN	MUSHROOM	SALAD
鸡	蘑菇	沙拉

鸡肉蘑菇沙拉

[wʌn][kæn; kən] [kənˈdenst] ['mʌʃrʊm] [suːp]

1	can	condensed	mushroom	soup
1	能	浓缩版	蘑菇	汤

1罐浓缩蘑菇汤

½ [kʌp] ['meɪəneɪz]

½	cup	mayonnaise
½	杯子	蛋黄酱

半杯蛋黄酱

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs]

1	tablespoon	lemon	juice
1	汤匙	柠檬	汁

1汤匙柠檬汁

[wʌn] ['envələʊp] [ˌʌnˈfleɪvərd] ['dʒelətɪn]

1	envelope	unflavored	gelatin
1	信封	无味	明胶

包无味明胶

¼ [kʌp][koʊld]['wɔːtər]

¼	cup	cold	water
¼	杯子	寒冷的	水

¼ 杯冷水

[wʌn][kʌp] ['seləri] , [kʌt] [faɪn]

1	cup	celery	,	cut	fine
1	杯子	芹菜	,	切	美好的

杯芹菜，切碎

[ˌtuːˈtuː][pɪˈmjɛntoʊz] , [kʌt] [faɪn]

2	pimientos	,	cut	fine
2	辣椒	,	切	美好的

2个甜椒，切碎

1½ [kʌps] ['tʃɪkɪn] , ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]

1½	cups	chicken	,	shredded
1½	杯子	鸡	,	碎

1.5 杯鸡丝

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈmeɪəneɪz] [ænd; ənd] [ˈlemən] [dʒuːs] [tuː; tə] [suːp] .

Add	mayonnaise	and	lemon	juice	to	soup	.
添加	蛋黄酱	和	柠檬	汁	到	汤	.

在汤中加入蛋黄酱和柠檬汁。

[ˈsɔːfn] [ˈdʒelətɪn] [ɪn] [koʊld] [ˈwɔːtər] , [dɪˈzɑːlv] [ˈoʊvər] [hɑːt] [ˈwɔːtər] .

Soften	gelatin	in	cold	water	,	dissolve	over	hot	water	.
软化	明胶	在	寒冷的	水	,	溶解	超过	热的	水	.

将明胶在冷水中软化，再用热水溶解。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈdʒelətɪn] [tuː; tə] [suːp] [ˈmɪkstʃər] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .

Add	gelatin	to	soup	mixture	and	mix	well	.
添加	明胶	到	汤	混合物	和	混合	出色地	.

将明胶加入汤料中，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈseləri] , [pəˈmentoʊ] [ænd; ənd] [ˈtʃɪkɪn] .

Add	celery	,	pimiento	and	chicken	.
添加	芹菜	,	辣椒	和	鸡	.

加入芹菜、甜椒和鸡肉。

[tɜːrn] [ˈɪntuː] [moʊld] [ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [fɜːrm] .

Turn	into	mold	and	chill	until	firm	.
转动	进入	模具	和	寒意	直到	公司	.

倒入模具，冷藏至凝固。

[jiːld] : [sɪks] [tuː; tə] [eɪt] [ˈsɝːvɪŋz] .

Yield	:	6	to	8	servings	.
屈服	:	6	到	8	份量	.

份量：6至8人份。

[ˌævəˈkɑːdoʊ] - [ˈtʃeri] [ˈsæləd]

AVOCADO	-	CHERRY	SALAD
牛油果	-	樱桃	沙拉

牛油果樱桃沙拉

[wʌn] [ˈpækɪdʒ] [ˈræzberi] [ˈfleɪvər] [ˈdʒelətɪn]

1	package	raspberry	flavored	gelatin
1	包裹	覆盆子	调味	明胶

包覆盆子味明胶

[wʌn] [noʊ] . 2½ [kæn; kən] [bɪŋ] [ˈtʃeriːz] , [ˈpɪtɪd]

1	No	.	2½	can	Bing	cherries	,	pitted
1	不	.	2½	能	必应	樱桃	,	凹坑

1罐2号半的宾樱桃（去核）。

[ˌtuːˈtuː] [ˌævəˈkɑːdəʊz] , [daɪst]

2	avocados	,	diced
2	牛油果	,	切丁

2个牛油果，切丁

¼ [kʌp] [ˈlemən] [dʒuːs]

¼	cup	lemon	juice
¼	杯子	柠檬	汁

¼ 杯柠檬汁

[ˌtuːˈtuː] [ˈgreɪpfruːt] , [hævd] [ænd; ənd] [ˈhɔləud] [aʊt]

2	grapefruit	,	halved	and	hollowed	out
2	柚子	,	减半	和	空心的	出去

2个西柚，对半切开，挖空

[kʌt] [ˈgreɪpfruːt] [ɪn] [hæf] , [rɪˈmuːv] [pʌlp] [ænd; ənd] [juːz] [ɪn] [ˈʌðər] [weɪz] .

Cut	grapefruit	in	half	,	remove	pulp	and	use	in	other	ways	.
切	柚子	在	一半	,	消除	纸浆	和	使用	在	其他	方式	.

将葡萄柚切成两半，去除果肉，然后用于其他用途。

[dreɪn] ['tʃeriːz] .
Drain **cherries** **.**
流走 樱桃 .

沥干樱桃。

[kəm'baɪn] ['tʃeri] ['lɪkwɪd][ænd; ənd]['lemən][dʒuːs][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtər][tuː; tə] [meɪk] 1¾ [kʌps][ʌv; əv]
Combine **cherry** **liquid** **and** **lemon** **juice** **and** **add** **water** **to** **make** **1¾** **cups** **of**
结合 樱桃 液体 和 柠檬 汁 和 添加 水 到 制作 1¾ 杯子 的
['lɪkwɪd] :
liquid **:**
液体 :

将樱桃汁和柠檬汁混合，加水至1¾杯液体：

[hiːt] ; [pɔːr] ['oʊvər]['dʒelətɪn][ænd; ənd][stɜːr][ʌn'tɪl] [dɪ'zɑːlvd] .
Heat **;** **pour** **over** **gelatin** **and** **stir** **until** **dissolved** **.**
热 ; 倒 超过 明胶 和 搅拌 直到 溶解 .

加热；倒入明胶，搅拌至溶解。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['pɑːrʃəli] [set] .
Chill **until** **partially** **set** **.**
寒意 直到 部分 放 .

冷藏至部分凝固。

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃeriːz] [ænd; ənd][ˌævə'kɑːdoʊ] .
Add **cherries** **and** **avocado** **.**
添加 樱桃 和 牛油果 .

加入樱桃和牛油果。

[pɔːr] ['ɪntuː][hæf] ['greɪpfruːt] ['ʃɛlz] [ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜːrm] .
Pour **into** **half** **grapefruit** **shells** **and** **chill** **until** **firm** **.**
倒 进入 一半 柚子 贝壳 和 寒意 直到 公司 .

倒入半个西柚壳中，冷藏至凝固。

[kʌt] [iːtʃ] [hæf][ɪn][hæf] [ə'gen] [fɔːr; fər] ['sɜːrvɪŋ] .
Cut **each** **half** **in** **half** **again** **for** **serving** **.**
切 每个 一半 在 一半 再次 为了 服务 .

将每一半再切成两半即可食用。

[jiːld] : [eɪt] ['sɝːvɪŋz] .
Yield **:** **8** **servings** **.**
屈服 : 8 份量 .

份量：8人份。

[ʃrɪmp] [tə'meɪtoʊ][moʊld]
SHRIMP **TOMATO** **MOLD**
虾 番茄 模具

虾番茄霉菌

[wʌn] ['envələʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]
1 **envelope** **unflavored** **gelatin**
1 信封 无味 明胶

包无味明胶

¼ [kʌp][koʊld][tə'meɪtoʊ][dʒuːs]
¼ **cup** **cold** **tomato** **juice**
¼ 杯子 寒冷的 番茄 汁

¼ 杯冷番茄汁

1¼ [kʌps][hɑːt][tə'meɪtoʊ][dʒuːs]
1¼ **cups** **hot** **tomato** **juice**
1¼ 杯子 热的 番茄 汁

1¼ 杯热番茄汁

¼ [kʌp] [swiːt] ['pɪkl] [dʒuːs]
¼ cup sweet pickle juice
¼ 杯子 甜的 泡菜 汁

¼ 杯甜泡菜汁

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['hɔːrsrædɪʃ]
1 teaspoon horseradish
1 茶匙 辣根

1茶匙辣根

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
2 tablespoons lemon juice
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

¾ [kʌp] ['faɪnli] [daɪst] ['seləri]
¾ cup finely diced celery
¾ 杯子 精细地 切丁 芹菜

¾ 杯切碎的芹菜

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [daɪst] [griːn] ['pepər]
3 tablespoons diced green pepper
3 汤匙 切丁 绿色的 胡椒

3汤匙切碎的青椒

[wʌn] ['pækɪdʒ] ['froʊz(ə)n] [griːn] [ʃrɪmp] , [kʊkt] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] ['piːsɪz]
1 package frozen green shrimp , cooked and cut in pieces
1 包裹 冷冻 绿色的 虾 , 煮熟 和 切 在 件

包冷冻青虾，已煮熟并切块

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] [swiːt] ['pɪkl]
¼ cup chopped sweet pickle
¼ 杯子 切碎 甜的 泡菜

¼ 杯切碎的甜酸黄瓜

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
2 tablespoons chopped onion
2 汤匙 切碎 洋葱

2汤匙切碎的洋葱

['sɔːfn] ['dʒelətɪn] [ɪn] [koʊld] [tə'meɪtoʊ] [dʒuːs] .
Soften gelatin in cold tomato juice .
软化 明胶 在 寒冷的 番茄 汁 .

将明胶在冷番茄汁中软化。

[ˌeɪ diː 'diː] [hɑːt] [dʒuːs] [ænd; ənd] [stɜːr] [ʌn'tɪl] ['dʒelətɪn] [ɪz] [dɪ'zɑːlvd] .
Add hot juice and stir until gelatin is dissolved .
添加 热的 汁 和 搅拌 直到 明胶 是 溶解 .

加入热果汁，搅拌至明胶溶解。

[ˌeɪ diː 'diː] ['pɪkl] [dʒuːs] , [sɔːlt] , ['hɔːrsrædɪʃ] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] .
Add pickle juice , salt , horseradish and lemon juice .
添加 泡菜 汁 , 盐 , 辣根 和 柠檬 汁 .

加入泡菜汁、盐、辣根和柠檬汁。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] ['stɑːrts] [tuː; tə] ['θɪkən] .
Chill until mixture starts to thicken .
寒意 直到 混合物 开始 到 加厚 .

冷藏至混合物开始变稠。

[ˌeɪ diː 'diː] ['seləri] , [griːn] ['pepər] , [ʃrɪmp] , ['pɪkl] [ænd; ənd] ['ʌnjən] .

Add	**celery**	**,**	**green**	**pepper**	**,**	**shrimp**	**,**	**pickle**	**and**	**onion**	**.**
添加	芹菜	,	绿色的	胡椒	,	虾	,	泡菜	和	洋葱	.

加入芹菜、青椒、虾仁、酸黄瓜和洋葱。

[tɜːrn]['ɪntuː][moʊld][ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜːrm] .

Turn	**into**	**mold**	**and**	**chill**	**until**	**firm**	**.**
转动	进入	模具	和	寒意	直到	公司	.

倒入模具，冷藏至凝固。

[jiːld] : [sɪks][tuː; tə][eɪt] ['sɝːvɪŋz] . -

Yield	**:**	**6**	**to**	**8**	**servings**	**.**	**23**
屈服	:	6	到	8	份量	.	-

份量：6至8人份。23

['lʌntʃən] [eg] ['sæləd]

LUNCHEON	**EGG**	**SALAD**
午餐	蛋	沙拉

午餐鸡蛋沙拉

- [hɑːrd] [kʊkt] [egz]

12	**hard**	**cooked**	**eggs**
-	难的	煮熟	鸡蛋

12个煮熟的鸡蛋

[ˌtuː'tuː] ['envələʊps] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]

2	**envelopes**	**unflavored**	**gelatin**
2	信封	无味	明胶

包无味明胶

½ [kʌp][koʊld]['wɔːtər]

½	**cup**	**cold**	**water**
½	杯子	寒冷的	水

半杯冷水

[wʌn][kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]

1	**cup**	**boiling**	**water**
1	杯子	沸腾	水

杯沸水

[wʌn][kʌp] ['meɪəneɪz]

1	**cup**	**mayonnaise**
1	杯子	蛋黄酱

杯蛋黄酱

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1½	**teaspoons**	**salt**
1½	茶匙	盐

1.5茶匙盐

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər]

⅛	**teaspoon**	**pepper**
⅛	茶匙	胡椒

⅛茶匙胡椒粉

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs]

1	**tablespoon**	**lemon**	**juice**
1	汤匙	柠檬	汁

1汤匙柠檬汁

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] [griːn] ['pepər]

3	**tablespoons**	**chopped**	**green**	**pepper**
3	汤匙	切碎	绿色的	胡椒

3汤匙切碎的青椒

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] [pə'mentoʊ]
2 **tablespoons** **chopped** **pimiento**
2 汤匙 切碎 辣椒

2汤匙切碎的甜椒

[ˌtuːˈtuː][drɑːps] [tə'bæskoʊ]
2 **drops** **tabasco**
2 滴 塔巴斯科辣椒酱

2滴塔巴斯科辣椒酱

['sɔːfn] ['dʒelətɪn][ɪn][koʊld]['wɔːtər] , [dɪ'zɑːlv] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .
Soften **gelatin** **in** **cold** **water** **,** **dissolve** **in** **boiling** **water** **.**
软化 明胶 在 寒冷的 水 , 溶解 在 沸腾 水 .

将明胶在冷水中软化，然后在沸水中溶解。

[pʊt][hɑːrd] [kʊkt] [egz] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ɔːr]['raɪsər] .
Put **hard** **cooked** **eggs** **through** **a** **sieve** **or** **ricer** **.**
放 难的 煮熟 鸡蛋 通过 一个 筛 或者 碾米机 .

将煮熟的鸡蛋过筛或用压蛋器压成泥。

[ˌeɪ diː 'diː]['dʒelətɪn] , ['meɪəneɪz] , [sɔːlt] , ['pepər] , ['lemən][dʒuːs] , [griːn] ['pepər] , [pə'mentoʊ]
Add **gelatin** **,** **mayonnaise** **,** **salt** **,** **pepper** **,** **lemon** **juice** **,** **green** **pepper** **,** **pimiento**
添加 明胶 , 蛋黄酱 , 盐 , 胡椒 , 柠檬 汁 , 绿色的 胡椒 , 辣椒
[ænd; ənd] [tə'bæskoʊ] .
and **tabasco** **.**
和 塔巴斯科辣椒酱 .

加入明胶、蛋黄酱、盐、胡椒粉、柠檬汁、青椒、甜椒和塔巴斯科辣椒酱。

[pɔːr] ['sæləd]['mɪkstʃər]['ɪntuː][moʊld] .
Pour **salad** **mixture** **into** **mold** **.**
倒 沙拉 混合物 进入 模具 .

把沙拉混合物倒入模具。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜːrm][ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [mɑːk] ['rʌʃ(ə)n] ['dresɪŋ] .
Chill **until** **firm** **and** **serve** **with** **Mock** **Russian** **Dressing** **.**
寒意 直到 公司 和 服务 和 嘲笑 俄语 敷料 .

冷藏至凝固后，佐以仿俄式沙拉酱食用。

[jiːld] : - ['sɝːvɪŋz] .
Yield **:** **10** **servings** **.**
屈服 : - 份量 .

份量：10人份。

[mɑːk] ['rʌʃ(ə)n] ['dresɪŋ] :
MOCK **RUSSIAN** **DRESSING** **:**
嘲笑 俄语 敷料 :

仿俄式沙拉酱：

[mɪks] ['θɜːrəli] ¾ [kʌp] ['meɪəneɪz] , 1½ [kʌp] ['tʃɪli] [sɔːs] [ænd; ənd] ½ ['tiːspuːn] ['wustəʃiə]
Mix **thoroughly** **¾** **cup** **mayonnaise** **,** **1½** **cup** **chili** **sauce** **and** **½** **teaspoon** **Worcestershire**
混合 彻底 ¾ 杯子 蛋黄酱 , 1½ 杯子 辣椒 酱 和 ½ 茶匙 伍斯特郡
[sɔːs] .
sauce **.**
酱 .

将 ¾ 杯蛋黄酱、1½ 杯辣椒酱和 ½ 茶匙伍斯特沙司充分混合。

['sæmən] [muːs]
SALMON **MOUSSE**
三文鱼 摩丝

三文鱼慕斯

[ˌtuːˈtuː] ['envələʊps] [ˌʌnˈfleɪvərd] ['dʒelətɪn]

2	envelopes	unflavored	gelatin
2	信封	无味	明胶

包无味明胶

¼ [kʌp] [koʊld] ['wɔːtər]

¼	cup	cold	water
¼	杯子	寒冷的	水

¼ 杯冷水

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]

2	cups	boiling	water
2	杯子	沸腾	水

杯沸水

¼ [kʌp] ['vɪnɪgər]

¼	cup	vinegar
¼	杯子	醋

¼ 杯醋

[wʌn] ['tiːspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]

1	teaspoon	Worcestershire	sauce
1	茶匙	伍斯特郡	酱

1茶匙伍斯特沙司

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]

2	teaspoons	finely	chopped	onion
2	茶匙	精细地	切碎	洋葱

2茶匙切碎的洋葱

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

¼ [kʌp] ['kætsəp]

¼	cup	catsup
¼	杯子	番茄酱

¼ 杯番茄酱

¼ [kʌp] ['hevi] [kriːm] , [wɪpt]

¼	cup	heavy	cream	,	whipped
¼	杯子	重的	奶油	,	鞭打

¼ 杯浓奶油，打发

¾ [kʌp] ['sæləd] ['dresɪŋ]

¾	cup	salad	dressing
¾	杯子	沙拉	敷料

¾ 杯沙拉酱

½ [kʌp] [daɪst] ['seləri]

½	cup	diced	celery
½	杯子	切丁	芹菜

半杯切丁芹菜

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [fleɪkt] ['sæmən]

2	cups	flaked	salmon
2	杯子	片状的	三文鱼

杯碎鲑鱼

½ [kʌp] [slaɪst] [stʌft] ['ɑːlɪvz]

½	cup	sliced	stuffed	olives
½	杯子	切片	填充	橄榄

半杯切片酿橄榄

['sɔ:fn] ['dʒelətɪn][ɪn][koʊld]['wɔ:tər] , [dɪ'zɑ:lv] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] .

Soften	**gelatin**	**in**	**cold**	**water**	**,**	**dissolve**	**in**	**boiling**	**water**	**.**
软化	明胶	在	寒冷的	水	,	溶解	在	沸腾	水	.

将明胶在冷水中软化，然后在沸水中溶解。

[ˌeɪ di: 'di:] ['vɪnɪgər] , ['wustəʃiə] [sɔ:s] , ['ʌnjən] , [sɔ:lt] , ['kætsəp][ænd; ənd][mɪks] [wel] .

Add	**vinegar**	**,**	**Worcestershire**	**sauce**	**,**	**onion**	**,**	**salt**	**,**	**catsup**	**and**	**mix**	**well**	**.**
添加	醋	,	伍斯特郡	酱	,	洋葱	,	盐	,	番茄酱	和	混合	出色地	.

加入醋、伍斯特沙司、洋葱、盐、番茄酱，搅拌均匀。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['slaɪtli] ['θɪkənd] .

Chill	**until**	**slightly**	**thickened**	**.**
寒意	直到	轻微地	增稠	.

冷藏至略微浓稠。

[foʊld][ɪn] [wɪpt] [kri:m] , ['sæləd] ['dresɪŋ] , ['seləri] , ['sæmən][ænd; ənd] ['ɑ:lɪvz] .

Fold	**in**	**whipped**	**cream**	**,**	**salad**	**dressing**	**,**	**celery**	**,**	**salmon**	**and**	**olives**	**.**
折叠	在	鞭打	奶油	,	沙拉	敷料	,	芹菜	,	三文鱼	和	橄榄	.

拌入鲜奶油、沙拉酱、芹菜、鲑鱼和橄榄。

[pɔ:r] ['ɪntu:] [fɪʃ] [ɔ:r] [rɪŋ] [moʊld] .

Pour	**into**	**fish**	**or**	**ring**	**mold**	**.**
倒	进入	鱼	或者	戒指	模具	.

倒入鱼形模具或环形模具中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜ:rm] .

Chill	**until**	**firm**	**.**
寒意	直到	公司	.

冷藏至凝固。

[ʌn'moʊld] .

Unmold	**.**
脱模	.

脱模。

[ə'træktɪv] ['gɑ:nɪʃiz] [meɪ] [bi:; bi] [meɪd] [ʌv; əv] [slaɪst] ['ɑ:lɪvz] , [tə'meɪtoʊz][ɔ:r][hɑ:rd] - [kʊkt] [egz] .

Attractive	**garnishes**	**may**	**be**	**made**	**of**	**sliced**	**olives**	**,**	**tomatoes**	**or**	**hard**	**-**	**cooked**	**eggs**	**.**
吸引人的	装饰物	可能	是	制成	的	切片	橄榄	,	西红柿	或者	难的	-	煮熟	鸡蛋	.

可以用切片橄榄、西红柿或煮熟的鸡蛋作为漂亮的装饰。

[ji:ld] : [sɪks][tu:; tə][eɪt] ['sɜ:vɪŋz] .

Yield	**:**	**6**	**to**	**8**	**servings**	**.**
屈服	:	6	到	8	份量	.

份量：6至8人份。

[ˌkɑ:nvər'seɪʃ(ə)n] ['sæləd]

CONVERSATION	**SALAD**
对话	沙拉

谈话沙拉

[wʌn][noʊ] . 2½ [kæn; kən] [bɪŋ] ['tʃeri:z] , ['pɪtɪd]

1	**No**	**.**	**2½**	**can**	**Bing**	**cherries**	**,**	**pitted**
1	不	.	2½	能	必应	樱桃	,	凹坑

1罐2号半的宾樱桃（去核）。

½ [kʌp] ['lemən][dʒu:s]

½	**cup**	**lemon**	**juice**
½	杯子	柠檬	汁

半杯柠檬汁

[wʌn] ['pækɪdʒ] ['tʃeri] - ['fleɪvər] ['dʒelətɪn]

1	**package**	**cherry**	**-**	**flavored**	**gelatin**
1	包裹	樱桃	-	调味	明胶

包樱桃味明胶

¾ [kʌp] ['broʊkən] [pɪ'kɑːn] [miːts]
¾ cup broken pecan meats
¾ 杯子 破碎的 胡桃 肉类

¾ 杯碎山核桃仁

[wʌn] [θriː] - [aʊns] ['bɑːt(ə)l] [stʌft] ['ɑːlɪvz] , [slaɪst]
One 3 - ounce bottle stuffed olives , sliced
一 3 - 盎司 瓶子 填充 橄榄 , 切片

一瓶3盎司的橄榄，切片

[dreɪn] ['tʃeriːz] , [kəm'baɪn] ['tʃeri] ['sɪrəp] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['wɔːtər] [tuː; tə]
Drain cherries , combine cherry syrup and lemon juice and add water to
流走 樱桃 , 结合 樱桃 糖浆 和 柠檬 汁 和 添加 水 到
[meɪk] 1¾ [kʌps] ['lɪkwɪd] .
make 1¾ cups liquid .
制作 1¾ 杯子 液体 .

将樱桃沥干，将樱桃糖浆和柠檬汁混合，加水至 1¾ 杯液体。

[hiːt] , [pɔːr] ['oʊvər] ['dʒelətɪn] [ænd; ənd] [stɜːr] [ʌn'tɪl] [dɪ'zɑːlvd] .
Heat , pour over gelatin and stir until dissolved .
热 , 倒 超过 明胶 和 搅拌 直到 溶解 .

加热后倒入明胶，搅拌至完全溶解。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['pɑːrʃəli] [set] .
Chill until partially set .
寒意 直到 部分 放 .

冷藏至部分凝固。

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃeriːz] , [nʌts] [ænd; ənd] ['ɑːlɪvz] .
Add cherries , nuts and olives .
添加 樱桃 , 坚果 和 橄榄 .

加入樱桃、坚果和橄榄。

[pɔːr] ['ɪntuː] [moʊld] [ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌn'tɪl] [fɜːrm] .
Pour into mold and chill until firm .
倒 进入 模具 和 寒意 直到 公司 .

倒入模具，冷藏至凝固。

[jiːld] : [eɪt] ['sɝːvɪŋz] . -
Yield : 8 servings . 24
屈服 : 8 份量 . -

份量：8人份。24

[tuː] - [toʊnd] [pər'fekʃ(ə)n] ['sæləd]
TWO - TONED PERFECTION SALAD
二 - 色调 完美 沙拉

双色完美沙拉

[wʌn] ['pækɪdʒ] [laɪm] ['fleɪvər] ['dʒelətɪn]
1 package lime flavored gelatin
1 包裹 酸橙 调味 明胶

包青柠味明胶

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [hɑːt] ['wɔːtər]
2 cups hot water
2 杯子 热的 水

杯热水

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
2 tablespoons lemon juice
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

¾ [kʌp] ['faɪnli] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['kæbɪdʒ]
¾ cup finely shredded cabbage
¾ 杯子 精细地 碎 卷心菜

¾ 杯切碎的卷心菜

[wʌn] [kʌp] [daɪst] ['seləri]
1 cup diced celery
1 杯子 切丁 芹菜

杯切丁芹菜

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [daɪst] [griːn] ['pepər] [ɔːr] [pəˈmentoʊ]
2 tablespoons diced green pepper or pimiento
2 汤匙 切丁 绿色的 胡椒 或者 辣椒

2汤匙切碎的青椒或甜椒

[tɑːp] ['leɪər]
Top Layer
顶部 层

顶层

[wʌn] ['envəloʊp] [ˌʌnˈfleɪvərd] ['dʒelətɪn]
1 envelope unflavored gelatin
1 信封 无味 明胶

包无味明胶

¼ [kʌp] [koʊld] [mɪlk]
¼ cup cold milk
¼ 杯子 寒冷的 牛奶

¼ 杯冷牛奶

½ [kʌp] [hɑːt] [mɪlk]
½ cup hot milk
½ 杯子 热的 牛奶

半杯热牛奶

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

1¼ [kʌps] [kriːm] [staɪl] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] ([wʌn] ['kɑːrtn])
1¼ cups cream style cottage cheese (1 carton)
1¼ 杯子 奶油 风格 小屋 奶酪 (1 纸盒)

1¼ 杯奶油状乡村奶酪（1 盒）

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [mɪnst] ['ʌnjən]
2 teaspoons minced onion
2 茶匙 剁碎 洋葱

2茶匙切碎的洋葱

[dɪˈzɑːlv] [laɪm] ['fleɪvər] ['dʒelətɪn] [ɪn] [hɑːt] ['wɔːtər] .
Dissolve lime flavored gelatin in hot water .
溶解 酸橙 调味 明胶 在 热的 水 .

将青柠味明胶溶于热水中。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʃʊgər] , [sɔːlt][ænd; ənd][ˈlemən][dʒuːs] .

Add	sugar	,	salt	and	lemon	juice	.
添加	糖	,	盐	和	柠檬	汁	.

加入糖、盐和柠檬汁。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [ˈmɪkstʃər][ˈstɑːrts][tuː; tə] [ˈθɪkən] .

Chill	until	mixture	starts	to	thicken	.
寒意	直到	混合物	开始	到	加厚	.

冷藏至混合物开始变稠。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈkæbɪdʒ] , [ˈseləri] , [griːn] [ˈpepər] [ɔːr][pəˈmentoʊ] .

Add	cabbage	,	celery	,	green	pepper	or	pimiento	.
添加	卷心菜	,	芹菜	,	绿色的	胡椒	或者	辣椒	.

加入卷心菜、芹菜、青椒或甜椒。

[tɜːrn][ˈɪntuː][loʊf][pæn] .

Turn	into	loaf	pan	.
转动	进入	面包	平底锅	.

倒入面包模具。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [set] .

Chill	until	set	.
寒意	直到	放	.

冷藏至凝固。

[fɔːr; fər][tɑːp][ˈleɪər] , [ˈsɔːfn] [ˈdʒelətɪn][ɪn][koʊld][mɪlk] .

For	top	layer	,	soften	gelatin	in	cold	milk	.
为了	顶部	层	,	软化	明胶	在	寒冷的	牛奶	.

最上层：将明胶用冷牛奶软化。

[dɪˈzɑːlv] [ɪn][hɑːt][mɪlk] .

Dissolve	in	hot	milk	.
溶解	在	热的	牛奶	.

溶于热牛奶中。

[ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt] , [ˈʌnjən][ænd; ənd] [ˈkɑːtɪdʒ] [tʃiːz] .

Add	salt	,	onion	and	cottage	cheese	.
添加	盐	,	洋葱	和	小屋	奶酪	.

加入盐、洋葱和农家奶酪。

[spred] [ˈoʊvər][laɪm][ˈdʒelətɪn][ˈmɪkstʃər][ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌnˈtɪl][fɜːrm] .

Spread	over	lime	gelatin	mixture	and	chill	until	firm	.
传播	超过	酸橙	明胶	混合物	和	寒意	直到	公司	.

涂抹在青柠果冻混合物上，冷藏至凝固。

[ʌnˈmoʊld][ɑːn] [ˈletɪs] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ˈsæləd] [ˈdresɪŋ] .

Unmold	on	lettuce	and	serve	with	salad	dressing	.
脱模	在	莴苣	和	服务	和	沙拉	敷料	.

脱模后放在生菜上，淋上沙拉酱即可食用。

[jiːld] : [eɪt] [ˈsɜ˞ːvɪŋz] .

Yield	:	8	servings	.
屈服	:	8	份量	.

份量：8人份。

[ˈæp(ə)l][ˈdʒɪndʒər] [eɪl] [ˈsæləd]

APPLE	GINGER	ALE	SALAD
苹果	姜	麦芽酒	沙拉

苹果姜汁汽水沙拉

1½ [ˈenvələʊps] [ˌʌnˈfleɪvərd] [ˈdʒelətɪn]

1½	envelopes	unflavored	gelatin
1½	信封	无味	明胶

1.5 包无味明胶

¼ [kʌp] [koʊld] ['wɔːtər]
¼ cup cold water
¼ 杯子 寒冷的 水

¼ 杯冷水

½ [kʌp] [hɑːt] ['paɪnæp(ə)l] [dʒuːs]
½ cup hot pineapple juice
½ 杯子 热的 菠萝 汁

半杯热菠萝汁

½ [kʌp] ['lemən] [dʒuːs]
½ cup lemon juice
½ 杯子 柠檬 汁

半杯柠檬汁

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]
2 tablespoons sugar
2 汤匙 糖

2汤匙糖

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn] [kʌp] ['dʒɪndʒər] [eɪl]
1 cup ginger ale
1 杯子 姜 麦芽酒

杯姜汁汽水

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['seləri]
½ cup chopped celery
½ 杯子 切碎 芹菜

半杯切碎的芹菜

[wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] [red] [skɪnd] ['æplz]
1 cup chopped red skinned apples
1 杯子 切碎 红色的 去皮 苹果

杯切碎的红皮苹果

⅓ [kʌp] [tʃɑːpt] [deɪts]
⅓ cup chopped dates
⅓ 杯子 切碎 日期

1/3 杯切碎的枣

½ [kʌp] ['broʊkən] [pɪ'kɑːnz]
½ cup broken pecans
½ 杯子 破碎的 山核桃

半杯碎山核桃

[fjuː] [drɑːps] [griːn] ['vedʒtəb(ə)l] ['kʌlərɪŋ]
Few drops green vegetable coloring
很少 滴 绿色的 蔬菜 染色

几滴绿色蔬菜色素

['sɔːfn] ['dʒelətɪn] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] .
Soften gelatin in cold water .
软化 明胶 在 寒冷的 水 .

将明胶用冷水软化。

[dɪ'zɑːlv] [ɪn] [hɑːt] ['paɪnæp(ə)l] [dʒuːs] .
Dissolve in hot pineapple juice .
溶解 在 热的 菠萝 汁 .

溶于热菠萝汁中。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈlemən] [dʒuːs] , [ˈʃʊgər] , [sɔːlt] , [ˈdʒɪndʒər] [eɪl] [ænd; ənd] [ˈkʌlərɪŋ] .

Add	**lemon**	**juice**	**,**	**sugar**	**,**	**salt**	**,**	**ginger**	**ale**	**and**	**coloring**	**.**
添加	柠檬	汁	,	糖	,	盐	,	姜	麦芽酒	和	染色	.

加入柠檬汁、糖、盐、姜汁汽水和色素。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [ˈmɪkstʃər] [bɪˈgɪnz] [tuː; tə] [kənˈdʒiːl] .

Chill	**until**	**mixture**	**begins**	**to**	**congeal**	**.**
寒意	直到	混合物	开始	到	凝	.

冷却至混合物开始凝固。

[foʊld] [ɪn] [ˈseləri] , [ˈæp(ə)l] , [deɪts] [ænd; ənd] [pɪˈkɑːnz] .

Fold	**in**	**celery**	**,**	**apple**	**,**	**dates**	**and**	**pecans**	**.**
折叠	在	芹菜	,	苹果	,	日期	和	山核桃	.

拌入芹菜、苹果、枣和山核桃。

[pɔːr] [ˈɪntuː] [moʊld] [ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [fɜːrm] .

Pour	**into**	**mold**	**and**	**chill**	**until**	**firm**	**.**
倒	进入	模具	和	寒意	直到	公司	.

倒入模具，冷藏至凝固。

[jiːld] : [eɪt] [ˈsɝːvɪŋz] .

Yield	**:**	**8**	**servings**	**.**
屈服	:	8	份量	.

份量：8人份。

[ruː] - [ˈberi] [ˈsæləd]

RHU	**-**	**BERRY**	**SALAD**
肾组织	-	浆果	沙拉

大黄莓沙拉

[wʌn] [ˈpækɪdʒ] [ˈfroʊz(ə)n] [ˈruːbɑːrb]

1	**package**	**frozen**	**rhubarb**
1	包裹	冷冻	大黄

包冷冻大黄

[ˌtuːˈtuː] [ˈenvələʊps] [ˌʌnˈfleɪvərd] [ˈdʒelətɪn]

2	**envelopes**	**unflavored**	**gelatin**
2	信封	无味	明胶

包无味明胶

½ [kʌp] [koʊld] [ˈwɔːtər]

½	**cup**	**cold**	**water**
½	杯子	寒冷的	水

半杯冷水

[wʌn] [ˈpækɪdʒ] [ˈfroʊz(ə)n] [ˈstrɔːberɪz]

1	**package**	**frozen**	**strawberries**
1	包裹	冷冻	草莓

包冷冻草莓

[wʌn] [kʌp] [ˈdʒɪndʒər] [eɪl]

1	**cup**	**ginger**	**ale**
1	杯子	姜	麦芽酒

杯姜汁汽水

[red] [ˈvedʒtəb(ə)l] [ˈkʌlərɪŋ]

Red	**vegetable**	**coloring**
红色的	蔬菜	染色

红色蔬菜色素

[kʊk] [ˈfroʊz(ə)n] [ˈruːbɑːrb] [əˈbaʊt] [faɪv] [ˈmɪnɪts] [ɔːr] [ʌnˈtɪl] [ˈtendər] .

Cook	**frozen**	**rhubarb**	**about**	**5**	**minutes**	**or**	**until**	**tender**	**.**
厨师	冷冻	大黄	关于	5	分钟	或者	直到	投标	.

将冷冻大黄煮约 5 分钟或直至变软。

['sɔ:fn] ['dʒelətɪn][ɪn][koʊld]['wɔ:tər] ; [ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][hɑ:t]['ru:bɑ:rb][ænd; ənd][stɜ:r][ʌn'tɪl] [dɪ'zɑ:lvd] .

Soften	**gelatin**	**in**	**cold**	**water**	**;**	**add**	**to**	**hot**	**rhubarb**	**and**	**stir**	**until**	**dissolved**	**.**
软化	明胶	在	寒冷的	水	;	添加	到	热的	大黄	和	搅拌	直到	溶解	.

将明胶用冷水软化；加入热的大黄中搅拌至溶解。

[ku:l] ['slaɪtli] .

Cool	**slightly**	**.**
凉爽的	轻微地	.

稍微冷却一下。

[ˌeɪ di: 'di:]['froʊz(ə)n] ['strɔ:berɪz] [ænd; ənd]['dʒɪndʒər] [eɪl] [tu:; tə][ðə; ði]['mɪkstʃər] .

Add	**frozen**	**strawberries**	**and**	**ginger**	**ale**	**to**	**the**	**mixture**	**.**
添加	冷冻	草莓	和	姜	麦芽酒	到	这	混合物	.

在混合物中加入冷冻草莓和姜汁汽水。

[ˌeɪ di: 'di:] [ɪ'nʌf] [red] ['vedʒtəb(ə)l] ['kʌlərɪŋ] [tu:; tə] [gɪv] [dɪ'zaɪrd] [braɪt] [red] ['kʌlər] .

Add	**enough**	**red**	**vegetable**	**coloring**	**to**	**give**	**desired**	**bright**	**red**	**color**	**.**
添加	足够的	红色的	蔬菜	染色	到	给	想要的	明亮的	红色的	颜色	.

加入足够的红色食用色素，直至达到所需的鲜红色。

[tɜ:rn]['ɪntu:][moʊld] .

Turn	**into**	**mold**	**.**
转动	进入	模具	.

变成霉菌。

[tʃɪl] .

Chill	**.**
寒意	.

寒意。

[ji:ld] : [eɪt] ['sɜ˞:vɪŋz] . -

Yield	**:**	**8**	**servings**	**.**	**25**
屈服	:	8	份量	.	-

份量：8人份。25

[laɪm] - ['paɪnæp(ə)l] [moʊld]

LIME	**-**	**PINEAPPLE**	**MOLD**
酸橙	-	菠萝	模具

青柠菠萝模具

[ˌtu:'tu:]['pækədʒəz, 'pækɪdʒɪz][laɪm] ['fleɪvər] ['dʒelətɪn]

2	**packages**	**lime**	**flavored**	**gelatin**
2	包裹	酸橙	调味	明胶

包青柠味明胶

[θri:] [kʌps] [hɑ:t]['wɔ:tər]

3	**cups**	**hot**	**water**
3	杯子	热的	水

3杯热水

[wʌn][noʊ] . [ˌtu:'tu:][kæn; kən] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] ([dreɪnd])

1	**No**	**.**	**2**	**can**	**crushed**	**pineapple**	**(**	**drained**	**)**
1	不	.	2	能	碎	菠萝	(	排水	)

罐2号碎菠萝（沥干水分）

[wʌn][paɪnt]['saʊər] [kri:m]

1	**pint**	**sour**	**cream**
1	品脱	酸的	奶油

1品脱酸奶油

[dɪ'zɑ:lv] ['dʒelətɪn][ɪn][hɑ:t]['wɔ:tər] ([sʌm; səm]['paɪnæp(ə)l][dʒu:s][kæn; kən][bi:; bi] ['sʌbstɪtjutɪd] [fɔ:r; fər]

Dissolve	**gelatin**	**in**	**hot**	**water**	**(**	**some**	**pineapple**	**juice**	**can**	**be**	**substituted**	**for**
溶解	明胶	在	热的	水	(	一些	菠萝	汁	能	是	替代	为了

['wɔ:tər]) .

water	**)**	**.**
水	)	.

将明胶溶于热水中（可以用一些菠萝汁代替水）。

[tʃɪl] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər][ʌn'tɪl]['dʒelətɪn] [bɪ'gɪnz] [tu:; tə] [kən'dʒi:l] .

Chill	**in**	**refrigerator**	**until**	**gelatin**	**begins**	**to**	**congeal**	**.**
寒意	在	冰箱	直到	明胶	开始	到	凝	.

放入冰箱冷藏至明胶开始凝固。

[ˌeɪ di: 'di:]['paɪnæp(ə)l][ænd; ənd]['saʊər] [kri:m] .

Add	**pineapple**	**and**	**sour**	**cream**	**.**
添加	菠萝	和	酸的	奶油	.

加入菠萝和酸奶油。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [set] .

Chill	**until**	**set**	**.**
寒意	直到	放	.

冷藏至凝固。

[ji:ld] : - ['sɜ˞:vɪŋz] .

Yield	**:**	**12**	**servings**	**.**
屈服	:	-	份量	.

份量：12人份。

['roʊkfərt] [tʃi:z] ['sæləd]

ROQUEFORT	**CHEESE**	**SALAD**
洛克福奶酪	奶酪	沙拉

洛克福奶酪沙拉

[tu:] [θri:] - [aʊns] ['pækədʒəz, 'pækɪdʒɪz] [kri:m] [tʃi:z]

Two	**3**	**-**	**ounce**	**packages**	**cream**	**cheese**
二	3	-	盎司	包裹	奶油	奶酪

两包3盎司的奶油奶酪

[wʌn] [aʊns] ['roʊkfərt] [ɔ:r] [blu:] [tʃi:z]

1	**ounce**	**Roquefort**	**or**	**blue**	**cheese**
1	盎司	罗克福尔	或者	蓝色的	奶酪

1盎司洛克福奶酪或蓝纹奶酪

¾ [kʌp] [mɪlk]

¾	**cup**	**milk**
¾	杯子	牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn] ['envəloʊp] [ˌʌn'fleɪvərd] ['dʒelətɪn]

1	**envelope**	**unflavored**	**gelatin**
1	信封	无味	明胶

包无味明胶

[θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] [koʊld]['wɔ:tər]

3	**tablespoons**	**cold**	**water**
3	汤匙	寒冷的	水

3汤匙冷水

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] ['lemən] [dʒu:s]

2	**teaspoons**	**lemon**	**juice**
2	茶匙	柠檬	汁

2茶匙柠檬汁

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¼ [kʌp] [pɪ'stæʃioʊˌpɪ'stɑ:ʃioʊ] [nʌts] , [tʃɑ:pt]
¼ cup pistachio nuts , chopped
¼ 杯子 开心果 坚果 , 切碎

¼ 杯切碎的开心果

[fju:] [drɑ:ps] [gri:n] [fu:d] ['kʌlərɪŋ]
Few drops green food coloring
很少 滴 绿色的 食物 染色

几滴绿色食用色素

½ [kʌp] ['hevi] [kri:m] , [wɪpt]
½ cup heavy cream , whipped
½ 杯子 重的 奶油 , 鞭打

半杯浓奶油，打发

[blend] [tə'geðər] [kri:m] [tʃi:z] [ænd; ənd] ['roʊkfərt] [tʃi:z] .
Blend together cream cheese and Roquefort cheese .
混合 一起 奶油 奶酪 和 罗克福尔 奶酪 .

将奶油奶酪和洛克福奶酪混合在一起。

[ˌeɪ di: 'di:] [mɪlk] ['grædʒuəli] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .
Add milk gradually and mix well .
添加 牛奶 逐步地 和 混合 出色地 .

分次加入牛奶，搅拌均匀。

['sɔ:fn] ['dʒelətɪn] [ɪn] [koʊld] ['wɔ:tər] .
Soften gelatin in cold water .
软化 明胶 在 寒冷的 水 .

将明胶用冷水软化。

[dɪ'zɑ:lv] ['oʊvər] [hɑ:t] ['wɔ:tər] .
Dissolve over hot water .
溶解 超过 热的 水 .

用热水溶解。

[ˌeɪ di: 'di:] ['dʒelətɪn] [tu:; tə] [tʃi:z] ['mɪkstʃər] , [ðen] ['lemən] [dʒu:s] , [sɔ:lt] [ænd; ənd] [nʌts] .
Add gelatin to cheese mixture , then lemon juice , salt and nuts .
添加 明胶 到 奶酪 混合物 , 然后 柠檬 汁 , 盐 和 坚果 .

在奶酪混合物中加入明胶，然后加入柠檬汁、盐和坚果。

[tɪnt] [ə; eɪ] [peɪl] [gri:n] [wɪð; wɪθ] [fu:d] ['kʌlərɪŋ] .
Tint a pale green with food coloring .
着色 一个 苍白 绿色的 和 食物 染色 .

用食用色素调成浅绿色。

[foʊld] [ɪn] [wɪpt] [kri:m] ; [pɔ:r] ['ɪntu:] [moʊld] [ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌn'tɪl] [fɜ:rm] .
Fold in whipped cream ; pour into mold and chill until firm .
折叠 在 鞭打 奶油 ; 倒 进入 模具 和 寒意 直到 公司 .

拌入打发的鲜奶油；倒入模具，冷藏至凝固。

[ji:ld] : - ['sɜ˞:vɪŋz] .
Yield : 12 servings .
屈服 : - 份量 .

份量：12人份。

[frentʃ] ['dresɪŋ]
FRENCH DRESSING
法语 敷料

法式沙拉酱

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] [ɔːr] [wʌn] [kloʊv] [ʌv; əv] ['gɑːrlɪk] , [slaɪst]

1	**small**	**onion**	**or**	**1**	**clove**	**of**	**garlic**	**,**	**sliced**
1	小的	洋葱	或者	1	丁香	的	蒜	,	切片

1个小洋葱或1瓣大蒜，切片

¼ [kʌp] ['vɪnɪgər] [ɔːr] ['lemən] [dʒuːs]

¼	**cup**	**vinegar**	**or**	**lemon**	**juice**
¼	杯子	醋	或者	柠檬	汁

¼ 杯醋或柠檬汁

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃʊgər]

1	**tablespoon**	**sugar**
1	汤匙	糖

1汤匙糖

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¾	**teaspoon**	**salt**
¾	茶匙	盐

¾茶匙盐

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər]

⅛	**teaspoon**	**pepper**
⅛	茶匙	胡椒

⅛茶匙胡椒粉

¼ ['tiːspuːn] [pə'priːkə]

¼	**teaspoon**	**paprika**
¼	茶匙	辣椒

¼茶匙辣椒粉

¾ [kʌp] ['sæləd] [ɔɪl]

¾	**cup**	**salad**	**oil**
¾	杯子	沙拉	油

¾ 杯沙拉油

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʌnjən] [ɔːr] ['gɑːrlɪk] [tuː; tə] ['vɪnɪgər] , [let] [stænd] - ['mɪnɪts] ; [streɪn] .

Add	**onion**	**or**	**garlic**	**to**	**vinegar**	**,**	**let**	**stand**	**20**	**minutes**	**;**	**strain**	**.**
添加	洋葱	或者	蒜	到	醋	,	让	站立	-	分钟	;	拉紧	.

将洋葱或大蒜加入醋中，静置 20 分钟；过滤。

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] , [sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd] [pə'priːkə] [ɪn] [ə; eɪ] [dʒɑːr] [ɔːr] [boʊl] .

Combine	**sugar**	**,**	**salt**	**,**	**pepper**	**and**	**paprika**	**in**	**a**	**jar**	**or**	**bowl**	**.**
结合	糖	,	盐	,	胡椒	和	辣椒	在	一个	罐	或者	碗	.

将糖、盐、胡椒粉和辣椒粉混合在一个罐子或碗中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] [ɔɪl] .

Add	**vinegar**	**and**	**oil**	**.**
添加	醋	和	油	.

加入醋和油。

['kʌvər] ['taɪtli] [ænd; ənd] [ʃeɪk] ['vɪgərəsli] [ɔːr] [biːt] [wɪð; wɪθ] ['roʊtəri] [eg] ['biːtər] [ɔːr] [ɪ'lektrɪk] ['mɪksər]

Cover	**tightly**	**and**	**shake**	**vigorously**	**or**	**beat**	**with**	**rotary**	**egg**	**beater**	**or**	**electric**	**mixer**
覆盖	紧紧	和	摇	大力	或者	打	和	旋转	蛋	击打者	或者	电的	混合器

.

:

.

盖紧盖子，用力摇晃，或者用旋转式打蛋器或电动搅拌器搅拌。

[stɔːr] [ɪn] [ðə; ðɪ] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] .

Store	**in**	**the**	**refrigerator**	**.**
店铺	在	这	冰箱	.

请放入冰箱冷藏。

[ʃeɪk] [ɔːr] [biːt] ['dresɪŋ] [iːtʃ] [taɪm] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .
Shake or beat dressing each time before serving .
摇 或者 打 敷料 每个 时间 前 服务 .

每次上菜前都要摇匀或搅打沙拉酱。

[meɪks] [wʌn] [kʌp] ['dresɪŋ] .
Makes 1 cup dressing .
制作 1 杯子 敷料 .

可制成1杯沙拉酱。

[fruːt] [frentʃ] ['dresɪŋ]
FRUIT FRENCH DRESSING
水果 法语 敷料

水果法式沙拉酱

¼ [kʌp] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs]
¼ cup orange juice
¼ 杯子 橙子 汁

¼ 杯橙汁

¼ [kʌp] ['paɪnæp(ə)l] [dʒuːs]
¼ cup pineapple juice
¼ 杯子 菠萝 汁

¼ 杯菠萝汁

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
2 tablespoons lemon juice
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

¼ [kʌp] ['sæləd] [ɔɪl]
¼ cup salad oil
¼ 杯子 沙拉 油

¼ 杯沙拉油

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['ʃʊgər]
2 teaspoons sugar
2 茶匙 糖

2茶匙糖

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[kəm'baɪn] [dʒuːsiz] , [ɔɪl] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ɪn] [ə; eɪ] [dʒɑːr] [ɔːr] [boʊl] .
Combine juices , oil , sugar and salt in a jar or bowl .
结合 果汁 , 油 , 糖 和 盐 在 一个 罐 或者 碗 .

将果汁、油、糖和盐混合在一个罐子或碗中。

[ʃeɪk] [ɔːr] [biːt] ['vɪgərəsli] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .
Shake or beat vigorously until well blended .
摇 或者 打 大力 直到 出色地 混合 .

摇晃或用力搅拌至完全混合。

[stɔːr] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] .
Store in refrigerator .
店铺 在 冰箱 .

请放入冰箱冷藏。

[ʃeɪk] [ɔːr] [biːt] ['dresɪŋ] [iːtʃ] [taɪm] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .
Shake or beat dressing each time before serving .
摇 或者 打 敷料 每个 时间 前 服务 .

每次上菜前都要摇匀或搅打沙拉酱。

[meɪks] [wʌn] [kʌp] ['dresɪŋ] . -
Makes **1** **cup** **dressing** **.** **26**
制作 1 杯子 敷料 . -

可制成1杯沙拉酱。26

['seləri] [si:d] ['dresɪŋ]
CELERY **SEED** **DRESSING**
芹菜 种子 敷料

芹菜籽调味料

1¼ [kʌps] ['ʃʊgər]
1¼ **cups** **sugar**
1¼ 杯子 糖

1¼ 杯糖

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] [draɪ] ['mʌstərd]
2 **teaspoons** **dry** **mustard**
2 茶匙 干燥 芥末

2茶匙干芥末

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
2 **teaspoons** **salt**
2 茶匙 盐

2茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['ʌnjən] [dʒu:s]
1 **tablespoon** **onion** **juice**
1 汤匙 洋葱 汁

1汤匙洋葱汁

⅔ [kʌp] ['vɪnɪgər]
⅔ **cup** **vinegar**
⅔ 杯子 醋

⅔ 杯醋

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ['sæləd] [ɔɪl]
2 **cups** **salad** **oil**
2 杯子 沙拉 油

杯沙拉油

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['seləri] [si:d]
2 **tablespoons** **celery** **seed**
2 汤匙 芹菜 种子

2汤匙芹菜籽

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] , ['mʌstərd] , [sɔ:lt] , ['ʌnjən] [dʒu:s] [ænd; ənd] ½ [ðə; ði] ['vɪnɪgər] .
Combine **sugar** **,** **mustard** **,** **salt** **,** **onion** **juice** **and** **½** **the** **vinegar** **.**
结合 糖 , 芥末 , 盐 , 洋葱 汁 和 ½ 这 醋 .

将糖、芥末、盐、洋葱汁和一半的醋混合在一起。

[bi:t] [wel] .
Beat **well** **.**
打 出色地 .

打得好。

[ðen] ['grædʒuəli] [ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] [ɔɪl] ['ɔ:ltərnətli] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['vɪnɪgər] ,
Then **gradually** **add** **the** **oil** **alternately** **with** **the** **remaining** **vinegar** **,**
然后 逐步地 添加 这 油 交替 和 这 其余的 醋 ,

然后逐渐将油和剩余的醋交替加入，

[ænd; ənd] [bi:t] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] ['steɪb(ə)l] [ɪ'mʌlʃn] [hæz; həz] [bɪn] [fɔ:rmd] .
and **beat** **until** **a** **stable** **emulsion** **has** **been** **formed** **.**
和 打 直到 一个 稳定的 乳液 有 到过 形成 .

搅拌至形成稳定的乳液。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['seləri] [siːd] .

Add	the	celery	seed	.
添加	这	芹菜	种子	.

加入芹菜籽。

[meɪks] [ə'baʊt][θriː][kʌps] .

Makes	about	3	cups	.
制作	关于	3	杯子	.

大约可制成3杯。

[rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz]

Refrigerator	Cookies
冰箱	曲奇饼

冰箱饼干

[krɪsp] , ['krʌntʃi] ,

Crisp	,	crunchy	,
脆	,	酥脆	,

酥脆的，

[dɪ'laɪtfəli] [freʃ] ['kʊkiz] [æt; ət][ə; eɪ]['moʊmənts]['noʊtɪs][ɑːr; ər][æt; ət][jʊr; jər] ['fɪŋgətɪps] [wen]

delightfully	fresh	cookies	at	a	moment's	notice	are	at	your	fingertips	when
令人愉悦	新鲜的	曲奇饼	在	一个	瞬间	注意	是	在	你的	指尖	什么时候

[jʊr; jər][ˌɪntər'næʃ(ə)nəl] ['hɑːrvɪstər] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [hoʊldz][æn; ən]['evər] - ['redi] [sə'plaɪ] [ʌv; əv][rɪ'frɪdʒəreɪtər]

your	International	Harvester	Refrigerator	holds	an	ever	-	ready	supply	of	refrigerator
你的	国际的	收割机	冰箱	持有	一个	曾经	-	准备好	供应	的	冰箱

['kʊki] [doʊ] .

cookie	dough	.
曲奇饼	面团	.

当您的 International Harvester 冰箱里始终备有现成的冰箱饼干面团时，您就能随时享用到美味新鲜的饼干。

[rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊki] [doʊ] [kiːps] [wel] [ɪn][jʊr; jər][rɪ'frɪdʒəreɪtər][fɔːr; fər] ['sevrəl] [wiːks] .

Refrigerator	cookie	dough	keeps	well	in	your	refrigerator	for	several	weeks	.
冰箱	曲奇饼	面团	保持	出色地	在	你的	冰箱	为了	一些	周	.

冰箱里的饼干面团可以保存好几周。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [beɪk] ['kʊkiz] , ['mɪrli] [kʌt] [ɔːf] [θɪn] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [doʊ] [ænd; ənd] [beɪk] [æz; əz]

When	ready	to	bake	cookies	,	merely	cut	off	thin	slices	of	dough	and	bake	as
什么时候	准备好	到	烤	曲奇饼	,	仅仅	切	离开	薄的	切片	的	面团	和	烤	作为

[də'rektɪd] .

directed	.
指导	.

准备烤饼干时，只需切下薄薄的面团片，然后按照说明烘烤即可。

[ˌɑːr 'iː] - [ræp] [ænd; ənd][rɪ'tɜːrn] [rɪ'meɪnɪŋ] [doʊ] [tuː; tə][jʊr; jər][rɪ'frɪdʒəreɪtər] .

Re	-	wrap	and	return	remaining	dough	to	your	refrigerator	.
关于	-	裹	和	返回	其余的	面团	到	你的	冰箱	.

将剩余的面团重新包装好，放回冰箱。

“ [sɪks][ɪn][wʌn] ” [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz]

“	6	IN	1	”	REFRIGERATOR	COOKIES
“	6	在	1	”	冰箱	曲奇饼

“六合一”冰箱饼干

[wʌn][kʌp] ['bʌtər]

1	cup	butter
1	杯子	黄油

杯黄油

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]

½	cup	brown	sugar
½	杯子	棕色的	糖

半杯红糖

½ [kʌp] [waɪt] ['ʃʊgər]
½ cup white sugar
½ 杯子 白色的 糖

半杯白糖

[wʌn] [eg] , ['biːtn]
1 egg , beaten
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
½ teaspoon vanilla
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]
2 cups all - purpose flour
2 杯子 全部 - 目的 面粉

2杯通用面粉

½ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

½ [skwer] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət] , [meltid]
½ square unsweetened chocolate , melted
½ 正方形 无糖 巧克力 , 融化

半块无糖巧克力，融化

¼ [kʌp] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['koʊkənʌt]
¼ cup shredded coconut
¼ 杯子 碎 椰子

¼ 杯椰丝

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] ['reɪzɪnz]
¼ cup chopped raisins
¼ 杯子 切碎 葡萄干

¼ 杯切碎的葡萄干

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] [pɪ'kɑːnz]
¼ cup chopped pecans
¼ 杯子 切碎 山核桃

¼ 杯切碎的山核桃

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
½ teaspoon cinnamon
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
¼ teaspoon nutmeg
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

[kriːm] ['bʌtər] .
Cream butter .
奶油 黄油 .

搅打黄油。

['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] .
Gradually **add** **sugar** **.**
逐步地 添加 糖 .

逐渐加入糖。

[kən'tɪnjuː] ['kriːmɪŋ] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [ɪz] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .
Continue **creaming** **until** **mixture** **is** **light** **and** **fluffy** **.**
继续 奶油 直到 混合物 是 光 和 蓬松的 .

继续搅打至混合物变得轻盈蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Add **egg** **and** **vanilla** **.**
添加 蛋 和 香草 .

加入鸡蛋和香草精。

[mɪks] [wel] .
Mix **well** **.**
混合 出色地 .

充分搅拌。

[sɪft] [tə'geðər] ['flaʊər] , ['soʊdə][ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd]['grædʒuəli][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['mɪkstʃər] .
Sift **together** **flour** **,** **soda** **and** **salt** **and** **gradually** **add** **to** **mixture** **.**
筛 一起 面粉 , 苏打 和 盐 和 逐步地 添加 到 混合物 .

将面粉、小苏打和盐一起过筛，然后逐渐加入混合物中。

[biːt] [wel] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
Beat **well** **after** **each** **addition** **.**
打 出色地 后 每个 添加 .

每次加入后都要充分搅拌。

[dɪ'vaɪd] [doʊ] ['ɪntuː][sɪks]['iːkwəl] ['pɔːʃənz] .
Divide **dough** **into** **6** **equal** **portions** **.**
划分 面团 进入 6 平等的 部分 .

将面团分成6等份。

[tuː; tə][wʌn]['pɔːrʃ(ə)n][ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɔːklət] ; ['koʊkənʌt][tuː; tə] [ə'nʌðər] ; ['reɪzɪnz][tuː; tə] [ə'nʌðər] ; [pɪ'kɑːnz]
To **one** **portion** **add** **chocolate** **;** **coconut** **to** **another** **;** **raisins** **to** **another** **;** **pecans**
到 一 部分 添加 巧克力 ; 椰子 到 其他 ; 葡萄干 到 其他 ; 山核桃
[tuː; tə] [ə'nʌðər] ;
to **another** **;**
到 其他 ;

在一份中加入巧克力；在另一份中加入椰丝；在另一份中加入葡萄干；在另一份中加入山核桃；

['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] [tuː; tə] [ə'nʌðər] [ænd; ənd] [liːv] [ðə; ði][læst]['pɔːrʃ(ə)n][pleɪn] .
cinnamon **and** **nutmeg** **to** **another** **and** **leave** **the** **last** **portion** **plain** **.**
肉桂 和 肉豆蔻 到 其他 和 离开 这 最后的 部分 清楚的 .

一部分加入肉桂和肉豆蔻，另一部分保持原味。

[ʃeɪp] [iːtʃ] ['pɔːrʃ(ə)n]['ɪntuː][ə; eɪ][roʊl] 1¾ [ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtər] .
Shape **each** **portion** **into** **a** **roll** **1¾** **inches** **in** **diameter** **.**
形状 每个 部分 进入 一个 卷 1¾ 英寸 在 直径 .

将每一份揉成直径 1¾ 英寸的卷状。

[ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpər] .
Wrap **in** **waxed** **paper** **.**
裹 在 打蜡 纸 .

用蜡纸包裹。

[tʃɪl] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər] .
Chill **in** **refrigerator** **.**
寒意 在 冰箱 .

放入冰箱冷藏。

[kʌt] ['ɪntuː] ⅛ [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] .

Cut	into	⅛	inch	slices	.
切	进入	⅛	英寸	切片	.

切成⅛英寸厚的片。

[beɪk] [ɑːn] ['kʊki] [ʃiːt] [ɪn] 375° ['ʌv(ə)n] - - - ['mɪnɪts] .

Bake	on	cookie	sheet	in	375°	oven	10	-	12	minutes	.
烤	在	曲奇饼	床单	在	375°	烤箱	-	-	-	分钟	.

在烤盘上放入预热至 375° 的烤箱烘烤 10-12 分钟。

[jiːld] : [faɪv]['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] . -

Yield	:	5	dozen	cookies	.	27
屈服	:	5	打	曲奇饼	.	-

产量：5打饼干。27

['oʊtmiːl] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz]

OATMEAL	REFRIGERATOR	COOKIES
麦片	冰箱	曲奇饼

燕麦冰箱饼干

[wʌn] [kʌp] ['flaʊər]

1	cup	flour
1	杯子	面粉

杯面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊər]

2	teaspoons	baking	power
2	茶匙	烘烤	力量

2茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[θriː] [kʌps] [roʊld] [oʊts]

3	cups	rolled	oats
3	杯子	滚动	燕麦

杯燕麦片

[wʌn] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]

1	cup	brown	sugar
1	杯子	棕色的	糖

杯红糖

[wʌn] [kʌp] ['bʌtər] , [meltid]

1	cup	butter	,	melted
1	杯子	黄油	,	融化

杯融化的黄油

¼ [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]

¼	cup	boiling	water
¼	杯子	沸腾	水

¼ 杯沸水

[sɪft] ['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] [tə'geðər] .

Sift	flour	,	baking	powder	and	salt	together	.
筛	面粉	,	烘烤	粉末	和	盐	一起	.

将面粉、泡打粉和盐一起过筛。

[ˌeɪ diː 'diː] [roʊld] [oʊts] [ænd; ənd] [braʊn] ['ʃʊgər] .

Add	rolled	oats	and	brown	sugar	.
添加	滚动	燕麦	和	棕色的	糖	.

加入燕麦片和红糖。

[mɪks] .

Mix	**.**
混合	.

混合。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd][mɪks] [wel] .

Add	**butter**	**and**	**boiling**	**water**	**and**	**mix**	**well**	**.**
添加	黄油	和	沸腾	水	和	混合	出色地	.

加入黄油和沸水，搅拌均匀。

[fɔːrm]['ɪntuː][roʊlz] , [ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpər][ænd; ənd] [tʃɪl] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['sevrəl] ['aʊərz] .

Form	**into**	**rolls**	**,**	**wrap**	**in**	**waxed**	**paper**	**and**	**chill**	**in**	**refrigerator**	**several**	**hours**	**.**
形式	进入	卷	,	裹	在	打蜡	纸	和	寒意	在	冰箱	一些	小时	.

将面团卷成卷，用蜡纸包裹，放入冰箱冷藏几个小时。

[slaɪs][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F .)

Slice	**and**	**bake**	**in**	**moderate**	**oven**	**(**	**350°F**	**.**	**)**
片	和	烤	在	缓和	烤箱	(	350°F	.	)

切片后放入中等温度（350°F）的烤箱烘烤。

[ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

about	**10**	**minutes**	**.**
关于	-	分钟	.

大约10分钟。

[jiːld] : [eɪt]['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] .

Yield	**:**	**8**	**dozen**	**cookies**	**.**
屈服	:	8	打	曲奇饼	.

产量：8打饼干。

[və'nɪlə] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ['kʊkiz]

VANILLA	**REFRIGERATOR**	**COOKIES**
香草	冰箱	曲奇饼

香草冰箱饼干

½ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]

½	**cup**	**shortening**
½	杯子	缩短

半杯起酥油

[wʌn][kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] [eg] , ['biːtn]

1	**egg**	**,**	**beaten**
1	蛋	,	被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]

1½	**cups**	**sifted**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**
1½	杯子	筛过的	全部	-	目的	面粉

1.5 杯过筛通用面粉

½ ['tiːspuːn] ['soʊdə]

½	**teaspoon**	**soda**
½	茶匙	苏打

半茶匙苏打水

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] .
Cream shortening .
奶油 缩短 .

奶油起酥油。

['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] .
Gradually add sugar .
逐步地 添加 糖 .

逐渐加入糖。

[kən'tɪnjuː] ['kriːmɪŋ] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [ɪz] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .
Continue creaming until mixture is light and fluffy .
继续 奶油 直到 混合物 是 光 和 蓬松的 .

继续搅打至混合物变得轻盈蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Add egg and vanilla .
添加 蛋 和 香草 .

加入鸡蛋和香草精。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[sɪft] ['flaʊər] , ['soʊdə] [ænd; ənd] [sɔːlt] [tə'geðər] [ænd; ənd] ['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['mɪkstʃər] .
Sift flour , soda and salt together and gradually add to mixture .
筛 面粉 , 苏打 和 盐 一起 和 逐步地 添加 到 混合物 .

将面粉、小苏打和盐一起过筛，然后逐渐加入混合物中。

[biːt] ['mɪkstʃər] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
Beat mixture after each addition .
打 混合物 后 每个 添加 .

每次加入后都要搅拌均匀。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [roʊl] [ə'baʊt] 1¾ [ɪntʃɪz] [ɪn] [daɪ'æmɪtər] .
Shape into a roll about 1¾ inches in diameter .
形状 进入 一个 卷 关于 1¾ 英寸 在 直径 .

将其揉成直径约 1¾ 英寸的卷状。

[ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpər] .
Wrap in waxed paper .
裹 在 打蜡 纸 .

用蜡纸包裹。

[tʃɪl] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] .
Chill in refrigerator .
寒意 在 冰箱 .

放入冰箱冷藏。

[kʌt] ['ɪntuː] ⅛ [ɪntʃ] ['slaɪsɪz] .
Cut into ⅛ inch slices .
切 进入 ⅛ 英寸 切片 .

切成⅛英寸厚的片。

[beɪk] [ɑːn] ['kʊki] [ʃiːt] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərətli] [hɑːt]['ʌv(ə)n] (375°F .) [fɔːr; fər]['sɛvən][tuː; tə] - ['mɪnɪts]

Bake	on	cookie	sheet	in	a	moderately	hot	oven	(	375°F	.	)	for	7	to	10	minutes
烤	在	曲奇饼	床单	在	一个	中等程度	热的	烤箱	(	375°F	.	)	为了	7	到	-	分钟

.

:

.

在烤盘上，放入预热至 375°F 的烤箱中烘烤 7 至 10 分钟。

[jiːld] : [sɪks]['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] .

Yield	:	6	dozen	cookies	.
屈服	:	6	打	曲奇饼	.

产量：6打饼干。

[rɪ'frɪdʒəreɪtər] [roʊlz]

Refrigerator	Rolls
冰箱	卷

冰箱卷

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ][pər'tɪkjələr] [əd'væntɪdʒ] [tuː; tə][hæv; həv][rɪ'frɪdʒəreɪtɪd] [doʊ] [fɔːr; fər] [freʃ] [roʊlz] [wen]

It	is	a	particular	advantage	to	have	refrigerated	dough	for	fresh	rolls	when
它	是	一个	特别的	优势	到	有	冷藏	面团	为了	新鲜的	卷	什么时候

[ˌentər'teɪnɪŋ] [ɔːr] [ɪf] [ðə; ði]['fæməli][ɪz] [smɔːl] [ænd; ənd]['kænɑːt][juːz][ə; eɪ] [fʊl] ['resəpi][æt; ət][wʌn][taɪm] .

entertaining	or	if	the	family	is	small	and	cannot	use	a	full	recipe	at	one	time	.
娱乐	或者如果		这	家庭	是	小的	和	不能	使用	一个	满的	食谱	在	一	时间	.

如果招待客人或者家庭成员较少，一次无法用完一整份食谱，那么冷藏面团可以方便地制作新鲜面包卷，这是一个特别好的优势。

['ɔːlmoʊst]['eni] [jiːst] [roʊl] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'frɪdʒəreɪtɪd] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [deɪz] [ˌsætɪs'fæktərəli] .

Almost	any	yeast	roll	may	be	refrigerated	three	or	four	days	satisfactorily	.
几乎	任何	酵母	卷	可能	是	冷藏	三	或者	四	天	令人满意地	.

几乎任何酵母面包卷都可以在冰箱里保存三四天而没有变质。

[haʊ'evər] , [ðə; ði]['resəpi] [ʃʊd; ʃəd] [kən'teɪn] ['plenti] [ʌv; əv] [jiːst] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

However	,	the	recipe	should	contain	plenty	of	yeast	and	sugar	.
然而	,	这	食谱	应该	包含	很多	的	酵母	和	糖	.

但是，配方中应该包含大量的酵母和糖。

[wen] ['redi] [tuː; tə][juːz] ,

When	ready	to	use	,
什么时候	准备好	到	使用	,

准备使用时，

[ðə; ði] [doʊ] [kæn; kən][biː; bi] [fɔːrmd] ['ɪntuː][roʊlz][ʌv; əv]['eni] [dɪ'zaɪrd] [ʃeɪp] [ɔːr]['ɪntuː] ['kɔːfi] [keɪk] .

the	dough	can	be	formed	into	rolls	of	any	desired	shape	or	into	coffee	cake	.
这	面团	能	是	形成	进入	卷	的	任何	想要的	形状	或者	进入	咖啡	蛋糕	.

面团可以做成任何想要的形状的卷，也可以做成咖啡蛋糕。

[rɪ'frɪdʒəˌreɪtɪŋ] [ðə; ði] [doʊ] [æt; ət][frʌm; frəm] 40°F . [tuː; tə] 50°F . [rɪ'tɑːdz] [jiːst] [æk'tɪvəti] .

Refrigerating	the	dough	at	from	40°F	.	to	50°F	.	retards	yeast	activity	.
冷藏	这	面团	在	从	40°F	.	到	50°F	.	智障	酵母	活动	.

将面团冷藏在 40°F 至 50°F 的温度下可以抑制酵母的活性。

[ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] [doʊ] [mʌst; məst][biː; bi] [griːst] [ænd; ənd] ['kʌvərd] ['taɪtli] [tuː; tə]

The	surface	of	the	dough	must	be	greased	and	covered	tightly	to
这	表面	的	这	面团	必须	是	涂油	和	涵盖	紧紧	到

[prɪ'vent] ['draɪɪŋ] [ɔːr][ðə; ði][fɔːr'meɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ə; eɪ][hɑːrd] [krʌst] . -

prevent	drying	or	the	formation	of	a	hard	crust	.	28
防止	烘干	或者	这	形成	的	一个	难的	地壳	.	-

面团表面必须涂油并严密覆盖，以防止干燥或形成硬皮。28

[rɪˈfrɪdʒəreɪtər] [roʊlz]
REFRIGERATOR **ROLLS**
冰箱 卷

冰箱纸卷

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ **cup** **milk**
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

[sɪks] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈʃʊgər]
6 **tablespoons** **sugar**
6 汤匙 糖

6汤匙糖

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [sɔːlt]
1 **tablespoon** **salt**
1 汤匙 盐

1汤匙盐

[faɪv] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈʃɔːrtnɪŋ]
5 **tablespoons** **shortening**
5 汤匙 缩短

5汤匙起酥油

½ [kʌp] [wɔːrm] [ˈwɔːtər]
½ **cup** **warm** **water**
½ 杯子 温暖的 水

半杯温水

[ˌtuːˈtuː] [keɪks] [jiːst]
2 **cakes** **yeast**
2 蛋糕 酵母

2块酵母

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

4½ [kʌps] [ˈsɪftɪd] [ˈflaʊər]
4½ **cups** **sifted** **flour**
4½ 杯子 筛过的 面粉

4½ 杯过筛面粉

[skɔːld] [mɪlk] .
Scald **milk** **.**
烫伤 牛奶 .

用开水烫牛奶。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʃʊgər] , [sɔːlt] , [ˈʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] [stɜːr] .
Add **sugar** **,** **salt** **,** **shortening** **and** **stir** **.**
添加 糖 , 盐 , 缩短 和 搅拌 .

加入糖、盐、起酥油，搅拌均匀。

[kuːl] [ðɪs] [ˈmɪkstʃər] [ʌnˈtɪl] [ˌluːkˈwɔːrm] .
Cool **this** **mixture** **until** **lukewarm** **.**
凉爽的 这 混合物 直到 温 .

将混合物冷却至温热。

[ˈsɔːfn] [jiːst] [keɪks] [ɪn] [wɔːrm] [ˈwɔːtər] [ænd; ənd] [let] [stænd] [ʌnˈtɪl] [dɪˈzɑːlvd] .
Soften **yeast** **cakes** **in** **warm** **water** **and** **let** **stand** **until** **dissolved** **.**
软化 酵母 蛋糕 在 温暖的 水 和 让 站立 直到 溶解 .

将酵母块放入温水中软化，静置至完全溶解。

[stɜːr][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [ˌluːk'wɔːrm] [mɪlk] ['mɪkstʃər] .

Stir	**and**	**add**	**lukewarm**	**milk**	**mixture**	**.**
搅拌	和	添加	温	牛奶	混合物	.

搅拌后加入温牛奶混合物。

[ˌeɪ diː 'diː] ['biːtn] [eg] [ænd; ənd][ˌtuːˈtuː][kʌps]['flaʊər] , [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

Add	**beaten**	**egg**	**and**	**2**	**cups**	**flour**	**,**	**beat**	**until**	**smooth**	**.**
添加	被打败	蛋	和	2	杯子	面粉	,	打	直到	光滑的	.

加入打散的鸡蛋和2杯面粉，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] ['flaʊər][ænd; ənd][mɪks] [wel] .

Add	**remaining**	**flour**	**and**	**mix**	**well**	**.**
添加	其余的	面粉	和	混合	出色地	.

加入剩余的面粉，搅拌均匀。

[pleɪs] [doʊ] [ɪn][ə; eɪ] ['laɪtli] [griːst] [boʊl] [ænd; ənd] [brʌʃ] [tɑːp][wɪð; wɪθ][meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ] .

Place	**dough**	**in**	**a**	**lightly**	**greased**	**bowl**	**and**	**brush**	**top**	**with**	**melted**	**shortening**	**.**
地方	面团	在	一个	轻轻	涂油	碗	和	刷子	顶部	和	融化	缩短	.

将面团放入抹了少许油的碗中，并在面团表面刷上融化的起酥油。

['kʌvər] [ænd; ənd] [stɔːr] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər] , [æt; ət] [liːst] [ˌtuːˈtuː] ['aʊərz] .

Cover	**and**	**store**	**in**	**refrigerator**	**,**	**at**	**least**	**2**	**hours**	**.**
覆盖	和	店铺	在	冰箱	,	在	至少	2	小时	.

盖好后放入冰箱冷藏至少 2 小时。

[wen] ['redi] [tuː; tə][juːz] , [pʌntʃ] [doʊ] [daʊn] [ænd; ənd][kʌt] [ɔːf][æz; əz] [mʌtʃ] [doʊ] [æz; əz] [dɪ'zaɪrd]

When	**ready**	**to**	**use**	**,**	**punch**	**dough**	**down**	**and**	**cut**	**off**	**as**	**much**	**dough**	**as**	**desired**
什么时候	准备好	到	使用	,	冲床	面团	向下	和	切	离开	作为	很多	面团	作为	想要的

.

:

.

准备使用时，将面团排气，然后切下所需量的面团。

[fɔːrm][roʊlz][ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [griːst] ['mʌfɪn] [pænz] .

Form	**rolls**	**and**	**place**	**in**	**greased**	**muffin**	**pans**	**.**
形式	卷	和	地方	在	涂油	松饼	平底锅	.

将面团卷成卷，放入抹了油的松饼模具中。

[brʌʃ] [wɪð; wɪθ][meltid] ['bʌtər] , ['kʌvər][ænd; ənd][let][raɪz][ɪn][ə; eɪ][wɔːrm] [pleɪs] [ʌn'tɪl] ['dʌbld] [ɪn]

Brush	**with**	**melted**	**butter**	**,**	**cover**	**and**	**let**	**rise**	**in**	**a**	**warm**	**place**	**until**	**doubled**	**in**
刷子	和	融化	黄油	,	覆盖	和	让	上升	在	一个	温暖的	地方	直到	双倍	在

[bʌlk] .

bulk **.**

大部分 .

刷上融化的黄油，盖上盖子，放在温暖的地方发酵至体积增大一倍。

[beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] (425°F .) [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**hot**	**oven**	**(**	**425°F**	**.**	**)**	**about**	**15**	**minutes**	**.**
烤	在	热的	烤箱	(	425°F	.	)	关于	-	分钟	.

在高温烤箱（425°F）中烘烤约15分钟。

[meɪks] [ə'baʊt][ˌtuːˈtuː]['dʌz(ə)n][roʊlz] .

Makes	**about**	**2**	**dozen**	**rolls**	**.**
制作	关于	2	打	卷	.

大约可以做24个面包卷。

[faʊn'deɪʃ(ə)n] [swiːt] [doʊ]

FOUNDATION	**SWEET**	**DOUGH**
基础	甜的	面团

基础甜面团

[ˌtuːˈtuː] [keɪks] [jiːst]
2 **cakes** **yeast**
2 蛋糕 酵母

2块酵母

¼ [kʌp] [ˌluːkˈwɔːrm] [ˈwɔːtər]
¼ **cup** **lukewarm** **water**
¼ 杯子 温 水

¼ 杯温水

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 **cup** **milk**
1 杯子 牛奶

杯牛奶

¼ [kʌp] [ˈbʌtər]
¼ **cup** **butter**
¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

½ [kʌp] [ˈʃʊgər]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [ˈbiːtn]
2 **eggs** **,** **beaten**
2 鸡蛋 , 被打败

2个鸡蛋，打散

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈgreɪtɪd] [ˈlemən] [raɪnd] ([ɪf] [dɪˈzaɪrd])
1 **teaspoon** **grated** **lemon** **rind** **(** **if** **desired** **)**
1 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮 (如果 想要的)

1茶匙磨碎的柠檬皮（可选）

[faɪv] [kʌps] [ˈsɪftɪd] [ˈflaʊər] ([əˈbaʊt])
5 **cups** **sifted** **flour** **(** **about** **)**
5 杯子 筛过的 面粉 (关于)

5 杯过筛面粉（约）

[ˈsɔːfn] [jiːst] [ɪn] [ˌluːkˈwɔːrm] [ˈwɔːtər] .
Soften **yeast** **in** **lukewarm** **water** **.**
软化 酵母 在 温 水 .

将酵母用温水软化。

[skɔːld] [mɪlk] .
Scald **milk** **.**
烫伤 牛奶 .

用开水烫牛奶。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈbʌtər] , [ˈʃʊgər] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ænd; ənd] [kuːl] [tuː; tə] [ˌluːkˈwɔːrm] .
Add **butter** **,** **sugar** **and** **salt** **and** **cool** **to** **lukewarm** **.**
添加 黄油 , 糖 和 盐 和 凉爽的 到 温 .

加入黄油、糖和盐，冷却至温热。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈflaʊər] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .
Add **2** **cups** **flour** **and** **beat** **well** **.**
添加 2 杯子 面粉 和 打 出色地 .

加入2杯面粉，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [jiːst] , [egz] [ænd; ənd]['lemən][raɪnd] .

Add	yeast	,	eggs	and	lemon	rind	.
添加	酵母	,	鸡蛋	和	柠檬	果皮	.

加入酵母、鸡蛋和柠檬皮。

[blend] ['θɜːrəli] .

Blend	thoroughly	.
混合	彻底	.

充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] ['flaʊər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][sɔːft] [doʊ] .

Add	remaining	flour	to	make	a	soft	dough	.
添加	其余的	面粉	到	制作	一个	柔软的	面团	.

加入剩余的面粉，揉成柔软的面团。

[tɜːrn] [aʊt] [ɑːn] ['laɪtli] ['flaʊərd] [bɔːrd] [ænd; ənd] [niːd] [ʌn'tɪl] ['sætni] .

Turn	out	on	lightly	floured	board	and	knead	until	satiny	.
转动	出去	在	轻轻	撒了面粉	木板	和	揉	直到	丝滑	.

将面团放在撒了少许面粉的案板上，揉至光滑。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [griːst] [boʊl] ,

Place	in	a	greased	bowl	,
地方	在	一个	涂油	碗	,

放入抹了油的碗中，

['kʌvər][ænd; ənd][let][raɪz][ɪn][wɔːrm] [pleɪs] (80° [tuː; tə] 85°F .) [ʌn'tɪl] ['dʌbld] [ɪn] [bʌlk] .

cover	and	let	rise	in	warm	place	(	80°	to	85°F	.	)	until	doubled	in	bulk	.
覆盖	和	让	上升	在	温暖的	地方	(	80°	到	85°F	.	)	直到	双倍	在	大部分	.

盖上盖子，放在温暖的地方（80°至85°F）发酵，直到体积增大一倍。

[pʌntʃ] [daʊn] [ænd; ənd][fɔːrm]['ɪntuː] [smuːð] [bɔːl] .

Punch	down	and	form	into	smooth	ball	.
冲床	向下	和	形式	进入	光滑的	球	.

向下挤压并揉成光滑的球状。

[griːs] ['sɜːrfɪs] ['laɪtli] , ['kʌvər][ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː][rɪ'frɪdʒəreɪtər] .

Grease	surface	lightly	,	cover	and	put	into	refrigerator	.
润滑脂	表面	轻轻	,	覆盖	和	放	进入	冰箱	.

在表面轻轻涂抹一层油，盖好后放入冰箱冷藏。

[tuː; tə][juːz] , [rɪ'muːv] [doʊ] [frʌm; frəm][rɪ'frɪdʒəreɪtər][ænd; ənd] [pʌntʃ] [daʊn] .

To	use	,	remove	dough	from	refrigerator	and	punch	down	.
到	使用	,	消除	面团	从	冰箱	和	冲床	向下	.

使用方法：将面团从冰箱取出，按压排气。

[moʊld][æt; ət][wʌns]['ɪntuː][roʊlz] , [tiː] [rɪŋz] [ɔːr] ['kɔːfi] [keɪks] , [ɔːr] [ɪf] [prɪ'fɜːrd] ,

Mold	at	once	into	rolls	,	tea	rings	or	coffee	cakes	,	or	if	preferred	,
模具	在	一次	进入	卷	,	茶	戒指	或者	咖啡	蛋糕	,	或者	如果	首选	,

立即将其塑成卷状、茶圈状或咖啡蛋糕状，或者，如果喜欢的话，

[let] [doʊ] [stænd][ɪn][wɔːrm] [ruːm] [fɔːr; fər][æn; ən]['aʊər] , [pʌntʃ] [daʊn] [ænd; ənd][moʊld] .

let	dough	stand	in	warm	room	for	an	hour	,	punch	down	and	mold	.
让	面团	站立	在	温暖的	房间	为了	一个	小时	,	冲床	向下	和	模具	.

将面团放在温暖的房间里醒发一个小时，然后排气并塑形。

[pleɪs] [ɪn] [griːst] [pænz][ænd; ənd][let][raɪz][ʌn'tɪl] ['dʌbld] [ɪn] [bʌlk] .

Place	in	greased	pans	and	let	rise	until	doubled	in	bulk	.
地方	在	涂油	平底锅	和	让	上升	直到	双倍	在	大部分	.

放入抹了油的烤盘中，发酵至体积增大一倍。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (375°F .) - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [fɔːr; fər][roʊlz] ,

Bake	in	moderate	oven	(	375°F	.	)	20	to	25	minutes	for	rolls	,
烤	在	缓和	烤箱	(	375°F	.	)	-	到	-	分钟	为了	卷	,

用中等温度的烤箱（375°F）烘烤20至25分钟（面包卷）。

- [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [fɔːr; fər] ['kɔːfi] [keɪks] .
25 to 30 minutes for coffee cakes .
- 到 - 分钟 为了 咖啡 蛋糕 .

咖啡蛋糕需要25到30分钟。

[jiːld] : [ə'baʊt] 3½ ['dʌz(ə)n][roʊlz][ɔːr] [tuː] - - [ɪntʃ] [tiː] [rɪŋz] . -
Yield : about 3½ dozen rolls or two 12 - inch tea rings . 29
屈服 : 关于 3½ 打 卷 或者 二 - - 英寸 茶 戒指 . -

产量：约3.5打卷饼或两个12英寸的茶圈。29

['kæsəroʊl] ['dɪʃɪz]
Casserole Dishes
沙锅 菜肴

砂锅菜

['kʌlərf(ə)l] , ['teɪsti] , [ɔːl] - [ɪn] - [wʌn] ['dɪʃɪz] — ['kæsəˌrəʊlz] — [ɑːr; ər][aɪ'diːəl][æz; əz][ðə; ði][meɪn] [dɪʃ]
Colorful , tasty , all - in - one dishes — casseroles — are ideal as the main dish
丰富多彩的 , 可口 , 全部 - 在 - 一 菜肴 — 砂锅菜 — 是 理想的 作为 这 主要的 盘子
[fɔːr; fər] ['lʌntʃən] [ɔːr] ['sʌpər] .
for luncheon or supper .
为了 午餐 或者 晚餐 .

色彩鲜艳、味道鲜美、一锅烩的菜肴——砂锅菜——是午餐或晚餐主菜的理想选择。

[ðeɪ] [ɑːr; ər][ðə; ði][sə'luːʃ(ə)n][tuː; tə]['klevər] [dis'gaizɪŋ] [ʌv; əv][left] - ['oʊvər] [fuːdz] .
They are the solution to clever disguising of left - over foods .
他们 是 这 解决方案 到 聪明的 伪装 的 左边 - 超过 食物 .

它们是巧妙伪装剩菜剩饭的妙招。

[ðeɪ] [ɑːr; ər][ðə; ði] ['ænsər] [tuː; tə][taɪm] - ['seɪvɪŋ] , [bɪ'fɔːr] - [hænd] [miːl] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] .
They are the answer to time - saving , before - hand meal preparation .
他们 是 这 回答 到 时间 - 保存 , 前 - 手 一顿饭 准备 .

它们是节省时间、提前准备餐食的理想选择。

[ðə; ði] ['kæsəroʊl] [dɪʃ] [kæn; kən][biː; bi] [prɪ'perd] ['sevrəl] ['aʊərz][ɪn][æd'væns] , [rɪ'frɪdʒəreɪtɪd] ,
The casserole dish can be prepared several hours in advance , refrigerated ,
这 沙锅 盘子 能 是 准备 一些 小时 在 进步 , 冷藏 ,

这道砂锅菜可以提前几个小时做好，放入冰箱冷藏。

[ænd; ənd]['leɪtər] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][soʊ][æz; əz][tuː; tə][biː; bi]['paɪpɪŋ][hɑːt][baɪ] [miːl] [taɪm] .
and later placed in the oven so as to be piping hot by meal time .
和 之后 放置 在 这 烤箱 所以 作为 到 是 管道 热的 经过 一顿饭 时间 .

之后放入烤箱，以便用餐时热气腾腾。

[æz; əz][ə; eɪ] [ruːl] , ['kæsəroʊl] ['dɪʃɪz] [ɑːr; ər] [meɪd] [ʌp][ʌv; əv] ['veriəs] [ˌkɑːmbə'neɪʃənz][ʌv; əv][ə; eɪ]
As a rule , casserole dishes are made up of various combinations of a
作为 一个 规则 , 沙锅 菜肴 是 制成 向上 的 各种各样的 组合 的 一个
['proʊtiːn] [fuːd] ,
protein food ,
蛋白质 食物 ,

一般来说，砂锅菜是由各种蛋白质食物组合而成的。

[ə; eɪ] [stɑːrtʃ] , [ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [sɔːs] .
a starch , a vegetable , and a sauce .
一个 淀粉 , 一个 蔬菜 , 和 一个 酱 .

淀粉类食物、蔬菜和酱汁。

[ðə; ði] [sɔːs] [ɪz] ['iːðər] [waɪt] [sɔːs] , [pleɪn][ɔːr] ['verid] , [ɔːr][ə; eɪ] [kriːm] [suːp] .
The sauce is either white sauce , plain or varied , or a cream soup .
这 酱 是 任何一个 白色的 酱 , 清楚的 或者 多种多样 , 或者 一个 奶油 汤 .

酱汁可以是白酱（原味或多种口味），也可以是奶油汤。

[ðə; ði] [stɑːrtʃ] [meɪ] [biː; bi]['nuːd(ə)lz] , [spə'geti] , [ˌmækə'roʊni] , ['krækərz] , [pə'tetoz] [ɔːr][pə'teɪtoʊ] [tʃɪps]

The	starch	may	be	noodles	,	spaghetti	,	macaroni	,	crackers	,	potatoes	or	potato	chips
这	淀粉	可能	是	面条	，意大利细面条	，	通心粉	，	饼干	，	土豆	或者	土豆	芯片	

, [bred] [krʌmz] [ɔːr][ə; eɪ] ['sɪriəl] .

,	bread	crumbs	or	a	cereal	.
,	面包	面包屑	或者	一个	谷物	.

淀粉类食物可以是面条、意大利面、通心粉、饼干、土豆或薯片、面包屑或谷物。

[ðə; ði]['proʊtiːn] [fuːd] [meɪ] [biː; bi] [miːt] , [fɪʃ] , ['poʊltri] [ɔːr] [tʃiːz] .

The	protein	food	may	be	meat	,	fish	,	poultry	or	cheese	.
这	蛋白质	食物	可能	是	肉	，	鱼	，	家禽	或者	奶酪	.

蛋白质食物可以是肉类、鱼类、家禽或奶酪。

['ɔːf(ə)n][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz][ænd; ənd]['proʊtiːn] [fuːdz] [ɑːr; ər]['leftəuvə] [wɪtʃ] [ɑːr; ər] ['klevərli] [kəm'baɪnd]

Often	the	vegetables	and	protein	foods	are	leftovers	which	are	cleverly	combined
经常	这	蔬菜	和	蛋白质	食物	是	剩菜	哪个	是	巧妙地	合并

[tuː; tə] [ə'pɪr] [drest] - [ʌp][ɪn][ə; eɪ] [nuː] [ə'taɪər] .

to	appear	dressed	-	up	in	a	new	attire	.
到	出现	穿着	-	向上	在	一个	新的	服装	.

通常，蔬菜和蛋白质食物都是剩菜剩饭，经过巧妙搭配，就能焕然一新。

[fɔːr; fər][ðə; ði][mə'dʒɔːrəti][ʌv; əv] ['kæsəroʊl] ['dɪʃɪz] ,

For	the	majority	of	casserole	dishes	,
为了	这	多数	的	沙锅	菜肴	,

对于大多数砂锅菜来说，

[ə; eɪ] ['miːdiəm] [waɪt] [sɔːs] [ɪz][ðə; ði] [raɪt] [kən'sɪstənsi] — [ðə; ði] [prə'pɔːʃəns] ['biːɪŋ] [ˌtuː'tuː]

a	medium	white	sauce	is	the	right	consistency	—	the	proportions	being	2
一个	中等的	白色的	酱	是	这	正确的	一致性	—	这	比例	存在	2

['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [tuː; tə][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] ,

tablespoons	butter	to	2	tablespoons	flour	,
汤匙	黄油	到	2	汤匙	面粉	,

中等浓稠度的白酱最为合适——比例为2汤匙黄油配2汤匙面粉。

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt] , [fjuː] [greɪnz] ['pepər] , [ænd; ənd][wʌn][kʌp] [mɪlk] .

½	teaspoon	salt	,	few	grains	pepper	,	and	1	cup	milk	.
½	茶匙	盐	,	很少	谷物	胡椒	,	和	1	杯子	牛奶	.

½ 茶匙盐，少许胡椒粉，以及 1 杯牛奶。

[θɪn] [sɔːs] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [baɪ]['juːzɪŋ][wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] [ænd; ənd][wʌn] ['teɪblspuːn]

Thin	sauce	can	be	made	by	using	1	tablespoon	butter	and	1	tablespoon
薄的	酱	能	是	制成	经过	使用	1	汤匙	黄油	和	1	汤匙

['flaʊər][tuː; tə][wʌn][kʌp] [mɪlk] .

flour	to	1	cup	milk	.
面粉	到	1	杯子	牛奶	.

可以用 1 汤匙黄油、1 汤匙面粉和 1 杯牛奶制成稀酱。

[ˌveəriː'eiʃənz] :

VARIATIONS	:
变体	:

变体：

['ædɪd] [zest] [ɪn'hænsɪŋ] [ðə; ði]['fleɪvər][ʌv; əv] ['kæsəroʊl] ['dɪʃɪz] [kæn; kən][biː; bi] [əb'teɪnd] [baɪ]

Added	zest	enhancing	the	flavor	of	casserole	dishes	can	be	obtained	by
额外	热情	增强	这	味道	的	沙锅	菜肴	能	是	获得	经过

['veriɪŋ; 'væriɪŋ][ðə; ði] [sɔːs] .

varying	the	sauce	.
变化	这	酱	.

通过改变酱汁，可以为砂锅菜增添风味。

[sə'dʒestʃənz] : ([ðiːz] [prə'pɔːʃəns] [ɑːr; ər][fɔːr; fər][wʌn][kʌp] [waɪt] [sɔːs] .)
SUGGESTIONS : (These proportions are for 1 cup white sauce .)
建议 : (这些 比例 是 为了 1 杯子 白色的 酱 .)

建议：（以下比例适用于1杯白酱。）

['pɑːrsli] [sɔːs] :
PARSLEY SAUCE :
香菜 酱 :

欧芹酱：

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː][tuː; tə][fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] ['æftər] [sɔːs] [hæz; həz] [kuːld] .
Add 2 to 4 tablespoons chopped parsley after sauce has cooled .
添加 2 到 4 汤匙 切碎 香菜 后 酱 有 冷却 .

酱汁冷却后，加入 2 至 4 汤匙切碎的欧芹。

['hɔːrsrædɪʃ] [sɔːs] :
HORSERADISH SAUCE :
辣根 酱 :

辣根酱：

[ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] ['greɪtɪd] ['hɔːrsrædɪʃ] , [dreɪnd] , [ænd; ənd] ¼ ['tiːspuːn] [draɪ] ['mʌstərd] .
Add ¼ cup grated horseradish , drained , and ¼ teaspoon dry mustard .
添加 ¼ 杯子 磨碎的 辣根 , 排水 , 和 ¼ 茶匙 干燥 芥末 .

加入 1/4 杯沥干水分的磨碎辣根和 1/4 茶匙干芥末。

[tʃiːz] [sɔːs] :
CHEESE SAUCE :
奶酪 酱 :

芝士酱：

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] ['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv][pə'priːkə] .
Add ½ cup grated cheese and a dash of paprika .
添加 ½ 杯子 磨碎的 奶酪 和 一个 短跑 的 辣椒 .

加入半杯磨碎的奶酪和少许辣椒粉。

[stɜːr]['oʊvər] [loʊ] [hiːt] [ʌn'tɪl] [tʃiːz] [ɪz][meltid] , [ɔːr] ['sʌbstɪtuːt] 1½ ['tiːspuːn] ['wustəʃiə]
Stir over low heat until cheese is melted , or substitute 1½ teaspoons Worcestershire
搅拌 超过 低的 热 直到 奶酪 是 融化 , 或者 代替 1½ 茶匙 伍斯特郡
[sɔːs] [fɔːr; fər][pə'priːkə] .
Sauce for paprika .
酱 为了 辣椒 .

小火搅拌至奶酪融化，或用 1½ 茶匙伍斯特沙司代替辣椒粉。

['ɑːlɪv] [sɔːs] :
OLIVE SAUCE :
橄榄 酱 :

橄榄酱：

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [eg] , [ʌn'biːtn] , ¼ [kʌp] [laɪt] [kriːm] [ænd; ənd] [kʊk] ['oʊvər][hɑːt]['wɔːtər][ˌtuː'tuː]
Add 1 egg , unbeaten , ¼ cup light cream and cook over hot water 2
添加 1 蛋 , 不败 , ¼ 杯子 光 奶油 和 厨师 超过 热的 水 2
['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
minutes , stirring constantly .
分钟 , 搅拌 不断地 .

加入 1 个未打散的鸡蛋、¼ 杯淡奶油，隔水加热 2 分钟，不断搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] ⅓ [kʌp] [tʃɑːpt] [raɪp][ɔːr] [stʌft] ['ɑːlɪvz] . -
Add ⅓ cup chopped ripe or stuffed olives . 30
添加 ⅓ 杯子 切碎 成熟 或者 填充 橄榄 . -

加入 ⅓ 杯切碎的成熟橄榄或酿橄榄。30

['ʌðər] ['juːzɪz]
Other Uses
其他 用途

其他用途

['gɑːnɪʃiz] :
GARNISHES :
装饰物 :

装饰物:

['meni] [geɪ] ['gɑːnɪʃiz] [ɑːr; ər] ['iːzəli] [meɪd] [frʌm; frəm] [rɔː] ['vedʒtəb(ə)lz] .
Many gay garnishes are easily made from raw vegetables .
许多 同性恋 装饰物 是 容易地 制成 从 生的 蔬菜 .

许多同性恋菜肴的配菜都可以用新鲜蔬菜轻松制作。

[pleɪs] ['gɑːnɪʃiz] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['rædɪʃ] ['roʊziz] ,
Place garnishes , such as radish roses ,
地方 装饰物 , 这样的 作为 萝卜 玫瑰 ,

摆放装饰物，例如萝卜玫瑰花，

['seləri] [kəːlz] [ɔːr] ['kærət] [stɪks] [ɪn][ə; eɪ] [boʊl] [ʌv; əv][aɪs]['wɔːtər][fɔːr; fər] ['krɪspɪŋ] .
celery curls or carrot sticks in a bowl of ice water for crisping .
芹菜 卷发 或者 胡萝卜 棍子 在 一个 碗 的 冰 水 为了 酥脆 .

将芹菜卷或胡萝卜条放入一碗冰水中使其变脆。

['leɪtər] [ðiːz] ['vedʒtəb(ə)lz][kæn; kən][biː; bi] [ræpt] [ɪn][ə; eɪ][dæmp] [klɔːθ] [ænd; ənd] [stɔːrd] [ɪn][ðə; ði]
Later these vegetables can be wrapped in a damp cloth and stored in the
之后 这些 蔬菜 能 是 包装 在 一个 潮湿 布 和 存储 在 这
[rɪ'frɪdʒəreɪtər]['krɪspər] [ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] .
refrigerator crisper until ready to serve .
冰箱 更脆 直到 准备好 到 服务 .

之后可以将这些蔬菜用湿布包裹，放入冰箱保鲜盒中保存，直至食用时取出。

['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz][ænd; ənd] [ɔːr] ['dɝːvz] :
SANDWICHES AND HORS D'OEUVRES :
三明治 和 马 开胃菜 :

三明治和开胃小菜:

['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz][ænd; ənd] [ɔːr] ['dɝːvz] [kæn; kən][biː; bi] [sək'sesfəli] [stɔːrd] [fɔːr; fər] ['sevrəl]
Sandwiches and hors d'oeuvres can be successfully stored for several
三明治 和 马 开胃菜 能 是 成功地 存储 为了 一些
['aʊərz] [ɪn][ðə; ði] ['haʊshoʊld] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] .
hours in the household refrigerator .
小时 在 这 家庭 冰箱 .

三明治和开胃小菜可以在家用冰箱里保存几个小时。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ɪ'speʃəli] [ɪm'pɔːrt(ə)nt] [ðæt] [ðə; ði] [bred] [fɔːr; fər] [ɔːr] ['dɝːvz] [ɔːr]['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz]
It is especially important that the bread for hors d'oeuvres or sandwiches
它 是 尤其 重要的 那 这 面包 为了 马 开胃菜 或者 三明治
[biː; bi] [spred] ['dʒenərəsli] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] .
be spread generously with butter .
是 传播 慷慨地 和 黄油 .

尤其重要的是，用于制作开胃菜或三明治的面包要涂抹足量的黄油。

[ðɪs] [ɪz][tuː; tə] [prɪ'vent] [ðə; ði] ['fɪlɪŋ] [frʌm; frəm] ['soʊkɪŋ] ['ɪntuː][ðə; ði] [bred] .
This is to prevent the filling from soaking into the bread .
这 是 到 防止 这 填充 从 浸泡 进入 这 面包 .

这样做是为了防止馅料渗入面包中。

[ræp] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz][ɪn] [wækst] ['peɪpər][ænd; ənd] [ðen] [ɪn][ə; eɪ][dæmp] [klɔːθ] .
Wrap sandwiches in waxed paper and then in a damp cloth .
裹 三明治 在 打蜡 纸 和 然后 在 一个 潮湿 布 .

将三明治用蜡纸包好，然后再用湿布包好。

[ɪf] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [əˈreɪndʒd] [ɑːn] [treɪz] , [ˈkʌvər] [wɪð; wɪθ] [wækst] [ˈpeɪpər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [dæmp] [klɔːθ] .

If	**they**	**are**	**arranged**	**on**	**trays**	**,**	**cover**	**with**	**waxed**	**paper**	**and**	**a**	**damp**	**cloth**	**.**
如果	他们	是	安排	在	托盘	,	覆盖	和	打蜡	纸	和	一个	潮湿	布	.

如果将它们摆放在托盘上，用蜡纸和湿布盖住。

['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋz] , [tuː] , [kæn; kən] [biː; bi] [stɔːrd] [ɪn] [ðə; ði] [rɪˈfrɪdʒəreɪtər] [ʌnˈtɪl] ['sɜːrvɪŋ] [taɪm] .

Sandwich	**fillings**	**,**	**too**	**,**	**can**	**be**	**stored**	**in**	**the**	**refrigerator**	**until**	**serving**	**time**	**.**
三明治	填充物	,	也	,	能	是	存储	在	这	冰箱	直到	服务	时间	.

三明治馅料也可以放在冰箱里保存，直到食用时再取出。

['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] ['fɪlɪŋ]

COTTAGE	**CHEESE**	**FILLING**
小屋	奶酪	填充

乡村奶酪馅料

[wʌn] [paʊnd] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] , [dreɪnd]

1	**pound**	**cottage**	**cheese**	**,**	**drained**
1	磅	小屋	奶酪	,	排水

1磅沥干水分的乡村奶酪

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] ['ɑːlɪvz]

2	**tablespoons**	**chopped**	**olives**
2	汤匙	切碎	橄榄

2汤匙切碎的橄榄

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['pepər]

¼	**teaspoon**	**pepper**
¼	茶匙	胡椒

¼茶匙胡椒粉

[dæʃ] [ʌv; əv] [pəˈpriːkə]

Dash	**of**	**paprika**
短跑	的	辣椒

少许辣椒粉

[faɪv] [drɑːps] [təˈbæskoʊ]

5	**drops**	**tabasco**
5	滴	塔巴斯科辣椒酱

5滴塔巴斯科辣椒酱

[kəmˈbaɪn] [ɔːl] [ɪnˈgriːdiənts] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .

Combine	**all**	**ingredients**	**and**	**mix**	**well**	**.**
结合	全部	原料	和	混合	出色地	.

将所有材料混合均匀。

['sæmən] ['sæləd] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋ]

SALMON	**SALAD**	**SANDWICH**	**FILLING**
三文鱼	沙拉	三明治	填充

三文鱼沙拉三明治馅料

[wʌn] [kʌp] [fleɪkt] ['sæmən]

1	**cup**	**flaked**	**salmon**
1	杯子	片状的	三文鱼

杯碎鲑鱼

¼ [kʌp] [daɪst] ['seləri]

¼	**cup**	**diced**	**celery**
¼	杯子	切丁	芹菜

¼ 杯切丁芹菜

[wʌn] ['tiːspuːn] [mɪnst] ['ʌnjən]
1 **teaspoon** **minced** **onion**
1 茶匙 剁碎 洋葱

1茶匙切碎的洋葱

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [mɪnst] ['pɑːrsli]
2 **teaspoons** **minced** **parsley**
2 茶匙 剁碎 香菜

2茶匙切碎的欧芹

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs]
1 **tablespoon** **lemon** **juice**
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meɪəneɪz]
3 **tablespoons** **mayonnaise**
3 汤匙 蛋黄酱

3汤匙蛋黄酱

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][mɪks] ['θɜːrəli] . -
Combine **all** **ingredients** **and** **mix** **thoroughly** **.** **31**
结合 全部 原料 和 混合 彻底 . -

将所有材料混合均匀。31

[tʃiːz] ['smuːðiː]
CHEESE **SMOOTHY**
奶酪 冰沙

芝士奶昔

¼ [paʊnd] [ə'merɪkən] [tʃiːz]
¼ **pound** **American** **cheese**
¼ 磅 美国人 奶酪

四分之一磅美式奶酪

[ˌtuː'tuː][hɑːrd] [kʊkt] [egz]
2 **hard** **cooked** **eggs**
2 难的 煮熟 鸡蛋

2个煮熟的鸡蛋

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
2 **teaspoons** **chopped** **onion**
2 茶匙 切碎 洋葱

2茶匙切碎的洋葱

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[dæʃ] [pə'priːkə]
Dash **paprika**
短跑 辣椒

少许辣椒粉

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meɪəneɪz]
3 **tablespoons** **mayonnaise**
3 汤匙 蛋黄酱

3汤匙蛋黄酱

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [tʃɑːpt] [pə'mentoʊ]
2 **teaspoons** **chopped** **pimiento**
2 茶匙 切碎 辣椒

2茶匙切碎的甜椒

[pʊt] [tʃiːz] [ænd; ənd] [egz] [θruː] [faɪn] [fuːd] ['tʃɑːpər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd]
Put **cheese** **and** **eggs** **through** **fine** **food** **chopper** **;** **add** **remaining** **ingredients** **and**
放 奶酪 和 鸡蛋 通过 美好的 食物 直升机 ; 添加 其余的 原料 和
[mɪks] [wel] .
mix **well** **.**
混合 出色地 .

将奶酪和鸡蛋放入细碎的食物粉碎机中；加入剩余的食材并搅拌均匀。

[eg] ['sæləd] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋ]
EGG **SALAD** **SANDWICH** **FILLING**
蛋 沙拉 三明治 填充

鸡蛋沙拉三明治馅料

[θriː][hɑːrd] [kʊkt] [egz] , [tʃɑːpt]
3 **hard** **cooked** **eggs** **,** **chopped**
3 难的 煮熟 鸡蛋 , 切碎

3个煮熟的鸡蛋，切碎

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] [griːn] ['pepər]
2 **tablespoons** **chopped** **green** **pepper**
2 汤匙 切碎 绿色的 胡椒

2汤匙切碎的青椒

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] ['seləri]
2 **tablespoons** **chopped** **celery**
2 汤匙 切碎 芹菜

2汤匙切碎的芹菜

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] [griːn] ['ɑːlɪvz]
3 **tablespoons** **chopped** **green** **olives**
3 汤匙 切碎 绿色的 橄榄

3汤匙切碎的青橄榄

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] ['wɔːlnʌts]
3 **tablespoons** **chopped** **walnuts**
3 汤匙 切碎 核桃

3汤匙切碎的核桃

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['meɪəneɪz]
3 **tablespoons** **mayonnaise**
3 汤匙 蛋黄酱

3汤匙蛋黄酱

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ketʃəp]
1 **tablespoon** **ketchup**
1 汤匙 番茄酱

1汤匙番茄酱

¾ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¾ **teaspoon** **salt**
¾ 茶匙 盐

¾茶匙盐

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Combine **all** **ingredients** **and** **mix** **well** **.**
结合 全部 原料 和 混合 出色地 .

将所有材料混合均匀。

['kæbɪdʒ] ['fɪlɪŋ]
CABBAGE FILLING
卷心菜 填充

卷心菜馅

[wʌn] [kʌp] ['faɪnli] [tʃɑ:pt] [rɔ:] ['kæbɪdʒ]
1 cup finely chopped raw cabbage
1 杯子 精细地 切碎 生的 卷心菜

杯切碎的生卷心菜

[θri:]['slaɪsɪz][krɪsp]['beɪkən] , ['krʌmbld]
3 slices crisp bacon , crumbled
3 切片 脆 熏肉 , 崩溃了

3片脆培根，切碎

[θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['meɪəneɪz]
3 tablespoons mayonnaise
3 汤匙 蛋黄酱

3汤匙蛋黄酱

[wʌn] ['ti:spu:n] [mɪnst] ['ʌnjən]
1 teaspoon minced onion
1 茶匙 剁碎 洋葱

1茶匙切碎的洋葱

⅛ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
⅛ teaspoon salt
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

⅛ ['ti:spu:n] ['seləri] [sɔ:lt]
⅛ teaspoon celery salt
⅛ 茶匙 芹菜 盐

⅛茶匙芹菜盐

[dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər]
Dash of pepper
短跑 的 胡椒

少许胡椒粉

[kəm'baɪn] [ɔ:l] [ɪn'gri:diənts] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Combine all ingredients and mix well .
结合 全部 原料 和 混合 出色地 .

将所有材料混合均匀。

['wi:ni] [sər'praɪz] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋ]
WIENIE SURPRISE SANDWICH FILLING
香肠 惊喜 三明治 填充

Wienie 惊喜三明治馅料

[fɔ:r] ['fræŋkfə:təz] , [kʊkt]
4 frankfurters , cooked
4 法兰克福香肠 , 煮熟

4根熟法兰克福香肠

[fɔ:r] ['teɪbəlˌspu:nz] ['pɪkl] ['relɪʃ]
4 tablespoons pickle relish
4 汤匙 泡菜 尽情享用

4汤匙腌菜酱

[θri:] - [fɔ:r] ['teɪbəlˌspu:nz] ['meɪəneɪz]
3 - 4 tablespoons mayonnaise
3 - 4 汤匙 蛋黄酱

3-4汤匙蛋黄酱

[pʊt] ['fræŋkfə:təz] [θru:] [ə; eɪ] [faɪn] [fu:d] ['tʃɑ:pər] .
Put frankfurters through a fine food chopper .
放 法兰克福香肠 通过 一个 美好的 食物 直升机 .

将法兰克福香肠放入精细的食物切碎机中切碎。

[ˌeɪ di: 'di:] ['relɪʃ] [ænd; ənd] ['meɪəneɪz] .
Add relish and mayonnaise .
添加 尽情享用 和 蛋黄酱 .

加入酸甜酱和蛋黄酱。

[mɪks] [wel] . -
Mix well . 32
混合 出色地 . -

充分搅拌。32

[ˌɪntər'næʃ(ə)nəl] ['hɑ:rvɪstər]
INTERNATIONAL HARVESTER
国际的 收割机

国际收割机

[wʌn] - - R2 .
1 005 043 R2 .
1 - - R2 .

005 043 R2。

- - [wʌn] - - — 75B .
11 - 1 - 50 — 75B .
- - 1 - - — 75B .

11-1-50—75B。

['lɪθəgrɑ:f; 'laɪ-] [ɪn] [ju'naɪtɪd] [steɪts] [ʌv; əv] [ə'merɪkə]
LITHOGRAPHED IN UNITED STATES OF AMERICA
石版印刷 在 团结的 各州 的 美国

美国印刷

[-] [noʊts]
Transcriber's Notes
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fju:] ['taipəus] .
Silently corrected a few typos .
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[ri'teind] [ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n][ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n][frʌm; frəm][ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃn] : [ðɪs] ['i:bʊk] [ɪz]['pʌblɪk] -
Retained publication information from the printed edition : this eBook is public -
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[doʊ'meɪn][ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] [ʌv; əv][ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n] .
domain in the country of publication .
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst]['vɜ:rʒ(ə)nz]['oʊnli] , [tekst][ɪn][ɪ'tælɪks][ɪz] [di'limitid] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔ:z] _ .
In the text versions only , text in italics is delimited by _ underscores _ .
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 _ 下划线 _ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神